



הכשרת המטבח וכליו לפסח

הלכות מאת **הרב ירון אשכנזי**
מפקח רוחני בקו ההלכה

הקדמה

כל כלי שרגילים להשתמש בו במשך השנה, יש חשש שהכלי בלע טעם של חמץ, ומי שמעוניין להשתמש בו בפסח עליו להכשירו כדת וכדין, אלא שדרך ההכשרה של כל כלי היא כפי רוב תשמישו, ולכן כוסות שמשתמשים בהם רק בצונן בלבד, מותר להשתמש בהם בפסח ומספיקה להם שטיפה במים צוננים להכשירם לפסח. מה שאין כן בכלים שמשתמשים בהם ברותח, יש להכשירם בהגעלה. עניין מעשה ההגעלה נזכר בתורה (במדבר לא כג) בפרשת כלי מדיין "כָּל דְּבַר אֲשֶׁר יָבֵא בָאֵשׁ תַּעֲבִירוּ בָאֵשׁ וְטָהַר ... וְכֹל אֲשֶׁר לֹא יָבֵא בָאֵשׁ תַּעֲבִירוּ בַמַּיִם". ובגמרא (פסחים עד). נאמר הכלל להכשרת כלים "כבולעו כך פולטו". לכן כאשר אנו מכשירים את המטבח אנו מסתכלים על דרך השימוש באותו הדבר שאנו מעוניינים להכשירו, וכפי תשמישו כך הכשרו.

נפרט את סוגי הכלים והכשרם:

תנור

מכיון שבדרך כלל התנור לא בולע ישירות מהחמץ, אלא רק מהאדים היוצאים מן המאכל, אף שפעמים נופלים פירורי חמץ על התנור עצמו בשעת האפיה, בכל אופן ניתן להכשירו לפסח באופן הזה: להמתין 24 שעות אחר האפיה האחרונה, ולאחר מכן לנקות היטב מבפנים בכל דפנות התנור ולהסיקו היטב שעה או יותר. אמנם לתבניות אין הכשר, משום שהתבניות בלעו ישירות מהחמץ, וצריכות ליבון חמור, ומכיון שלא ניתן לעשות להם ליבון חמור, לכן צריך להחליפם בתבניות אחרות.

לגבי תנור פירוליטי (ניקוי עצמי על ידי חום רב מעל 500 מעלות) ניתן להפעיל את התנור עם התבניות על התוכנה הזו ולאחר מכן לנגב את התנור והתבניות, והכל כשר לפסח.



כיריים

את **המשטח התחתון** יש לנקות היטב ולצפות בנייר כסף, ואין צריך לערות עליהם מים רותחים כלל, אלא רק לצפות בנייר כסף עבה, כמו כן אין צורך לפתוח את המכסה כדי להגיע למקום התחתון של המבערים עם החוטים וכו', משום שאין יד אדם מגיעה לשם, לכן מועיל לזה הביטול של בדיקת חמץ וערב פסח.

את **החרצובות** יש להגעיל אותם בהגעלת כלים כדון, ואם הגעילו אין צריך לצפות בנייר כסף, או לחילופין ניתן לערות עליהם מים רותחים ולצפות בנייר כסף (במקרה זה עדיף לצפות בנייר כסף דק שיכול להיצמד על גבי החרצובות) ויש לעשות שכבה טובה של נייר כסף כדי שלא יקרע במשך ימי הפסח, ואם נקרע באמצע הפסח יש להחליף את הציפוי.

את **המבערים** אין צורך להגעיל ומספיק להם שטיפה בלבד, מכיון שהם כנגד האש כל הזמן, אין להם בליעה כלל ולכן אינם צריכים הכשר

כיריים קירמיות - הלוגן

כיריים קירמיות נחשבות ככלי זכוכית שמועיל להם שטיפה בלבד, והמחמיר להפעילם על ריק, תבא עליו הברכה. (שו"ת מעשה חושב חלק ו' סימן י').

הגעלת כלים - כללים

לפני שנכנסים לדרך שבה ניתן להכשיר כל כלי, צריכים אנו לתת כמה כללים הכרחיים הנצרכים בהגעלה:

א. יש לנקות את הכלי היטב, שהכלי יהיה נקי ושלא יהיה דבוק עליו שיריים כלל, פעמים שישנם כלים שמרוב שימוש נדבק בהם שיריים שאינם ניתנים להסרה (כל מיני נקודות שחורות או חומות) במקרה זה אין אפשרות להכשיר את הכלי, לכן יש להקפיד בזה שהכלי יהיה נקי לחלוטין.

ב. כל הדברים המחוברים לכלי כגון ידיות הכלי, ידית המכסה וכדומה, אין צריך להסירם משום שהכל נחשב לכלי אחד, ומכל מקום יש לנקות היטב את מקום הברגים ולבדוק שאין שם שיירי חמץ או חלודה.

ג. כאשר מגעילים כלים חלבים ובשריים יחד, יש להקפיד לפני שמטבילים אותם



במים החמים לשים במים חומר הפוגם כגון סבון כלים וכדומה.

ד. להמתין עד שהמים יבעבעו, ואז להכניס את הסיר ולהמתין כמה שניות עד שהמים חוזרים לבעבע.

ה. להוציא את הסיר ולשטוף במים הקרים.

ו. כללים אלו ניתנים למי שלא מצא מקום שבו יכול לעשות הגעלה כדין וצריך להגעיל בביתו, אמנם מכיון שיש פרטים רבים בהגעלת כלים, לכן לכתחילה יש להקפיד ללכת למקום שבו מגעילים כלים על פי ההלכה, ולא לעשות לבד בבית.

סירים ומחבתות

מכיון שבולעים בטיגון או בישול, התשמיש שלהם הוא בלח, לכן ניתן להגעילם במים רותחים, לכתחילה אין לסמוך על הכשרת הכלים בהגעלה ביתית, משום שישנם פרטים רבים שצריך לשים לב אליהם בשעת ההגעלה, מכל מקום אם אין הגעלת כלים באיזור מגורין ניתן להתייעץ במענה ההלכתי החדש של "הידברות" בשיתוף ארגון "קו ההלכה" כיצד לעשות זאת בבית.

סיר ותבנית מזכוכית

כל כלי הזכוכית, הכשרם בשטיפה, אפי' אם נשתמשו איתם בכלי ראשון על האש, משום שזכוכית אינו בולע, ולכן כל כלי הזכוכית ניתן להכשיר על ידי שטיפה בלבד, אף בכלי זכוכית שמשתמשים בהם לבישול ואפיה, ואינם צריכים הגעלה כלל, והם כשרים לפסח. כל זאת בתנאי שהכלי נקי לחלוטין ואין בו שיריים שנדבקו, אבל אם יש בו נקודות שחורות או חומות של שיריים שנמצאים על גבי הכלי ואינם יורדים, אין אפשרות להשתמש בכלי בפסח כלל. ויוצאי ארצות אשכנז מחמירים בכלי זכוכית שאין להם הכשר כלל, ולשיטתם יש לקנות כלים חדשים לפסח.

מחבת טפלון

ניתן להכשירה בהגעלה, משום שציפוי הטפלון נחשב לפלסטיק, וכידוע שדעת מרן הרב עובדיה היתה שניתן להכשיר פלסטיק בהגעלה. וכן כל השנה כשרוצה להכשיר מחבת של בשר להופכה למחבת של גבינה, או להיפך, מכשירה ע"י הגעלה, אולם מחבת הבלועה משאר איסורים צריכה ליבון עד שיהיו ניצוצות ניתזין ממנה.



מחבת לצליה - פלנצ'ה, מנגל, רשת לכבד וכדומה

כל דבר שעשוי לצליה ואין בו רוטב כלל, יש להכשירו בליבון על ידי ברנר, עד שהכלי מאדים וניצוצות ניתזין ממנו, אמנם כיום הכלים מאד עדינים ויש חשש שהאדם לא יכשיר את הכלי כראוי, ולכן כלים אלו יש להחליפם בחדשים לקראת הפסח, ולכן מחבת לצליה (פלנצ'ה) אין לה הכשר לפסח וצריך לקנות מחבת חדשה לשימוש בפסח. אמנם מנגל שפועל על גז ויש אפשרות לחממו למעלה מ 400 מעלות צלזיוס, ניתן להכשירו, וינקה את המנגל והרשת היטב ויפעיל את המנגל על החום הגבוה ביותר במשך כחצי שעה, ומכל מקום אף בזה ראוי להחליף את הרשת לפסח. ורשת המיוחדת לצליית כבד, מכיון שלא משתמשים בה לשום תשמיש אחר מלבד לצליית הכבד, נמצא שמעולם לא היה לה שום מגע עם החמץ בחם, ולכן מותר לצלות בה כבד לפסח ואינה צריכה הכשרה

סכו"ם צלחות וכוסות

יש להקדים שיש הבדל גם בסוג הכלי: כלי שהוא ממתכת צריך להכשירו ומועיל לו הכשר. כלי העשוי מזכוכית אינו בולע כלל ולכן הכשרו בשטיפה בלבד. וכלי חרס אין להם הכשר כלל, והטעם מבואר בגמרא. לכן הסכו"ם שעשוי ממתכת, ובלע ברותח מכלי שני, שהרי יוצקים מהמיחם שהוא הכלי הראשון, אל הצלחת והסכו"ם שהם כלי שני, ולכן ניתן להכשירם על ידי שמערים עליהם מים רותחים. צלחות - אם הם עשויים מחרס או פורצלן אין להם הכשר כלל, ואם עשויים פלסטיק ניתן לערות עליהן מים רותחים, ואם הם מזכוכית מספיק להם שטיפה. וכנ"ל לגבי כוסות שחרס אין לו הכשר וזכוכית מספיק לו שטיפה בלבד.

שיש

כיום השיש עשוי מהדבקה של אבנים עם דבק, ולכן החברה מזהירה שלא להניח על השיש סירים חמים. לצורך הנחת הסירים, בדרך כלל השיש מגיע עם עוד כמה חתיכות שיש קטנות ניידות שעליהן מניחים את הסירים, לכן השיש עצמו אינו צריך הכשרה, ומספיק לו שטיפה, ואדרבא אם יערו מים רותחים על השיש, השיש יכול להיסדק, ואפי' אם הניחו פעם סיר רותח על השיש, בכל זאת מספיק שטיפה משום שרוב תשמישו בצונן, ואין צריך לכסות את השיש בכיסוי. אמנם לגבי אותם חתיכות שיש שדרכם בהנחת הסירים עליהם יש לערות עליהם מים רותחים, או לצפות אותם בנייר כסף עבה, והוא הדין לגבי שיש מהסוג הישן שמניחים עליו קדרות שהכשרו בעירו מים רותחים, או לצפות בנייר כסף עבה.



הכיורים והחרסינה

מכיון שבמשך השנה רגילים לשפוך מים רותחים בכיור, וכגון כאשר מבשלים אטריות וכדומה, שאחר שהאטריות מבושלות מערים את כל הסיר עם האטריות והמים לתוך מסננת הנמצאת בכיור, לכן יש להכשירם בעירו מים רותחים מכלי ראשון שהיה על האש או קומקום חשמלי וכדומה, וראוי להחמיר ולערו עליהם מים רותחים ג' פעמים, והטעם משום שיש בכיורים מרכיב של חרס, ובכלי חרס יש מחמירים יותר, לכן ראוי לערות ג' פעמים מים רותחים.

החרסינה של המטבח אינה צריכה הגעלה, אפי' שמידי פעם יכול להיות שניתז על החרסינה דברים חמים, או סיר חם שנגע בחרסינה, מכל מקום רוב תשמישה בצונן ומספיק לה ניקוי במים וסבון.

ברז המטבח והמסננת

מספיק לו שטיפה, ואף שלפעמים עולים אדים מתוך הכיור לברז, אין הברז בולע מכיון שהאדים הללו אינם רותחים, ולכן מספיק שטיפה. גם לפעמים במקום החיבור של הברז עם החרסינה, ישנה חלודה או לכלוך, זה אינו חמץ כלל ומצד הדין אין צריך לנקותו כלל, ומהיות טוב לנקות מעט. **ידיית הברזים** יש לנקות היטב במים וסבון, ואין צריך להגעילם.

כמו כן יש להקפיד לנקות את **המסננת**, וטוב לערות עליה מים רותחים מכלי ראשון.

סדר ההכשרה - לפני שמערים מים רותחים בכיור, יש לנגב את הכיור שיהיה יבש, ולאחר מכן להתחיל מהחלק התחתון של הכיור ומקום הנקב של הניקוז, ולאחר מכן עולים לדפנות הכיור והשיש (אם צריך להכשיר את השיש).

מקרר ומקפיא

מספיק שטיפה, ואין צריך לפתוח את הפלסטיקים החלולים הנמצאים במקפיא וכדו' משום שאין יד אדם מגעת לשם, ואין שם אלא פירורים ואין שם כזית, ולזה מועיל הביטול שאנו עושים אחר בדיקת חמץ ואחר ביעור חמץ בערב פסח.

ארונות מטבח

מועיל ניקוי כללי בארון, והארונות אינם צריכים ציפוי כלל.



קומקום חשמלי

מכיון שאין משתמשים בו חמץ כלל אלא רק מרתיחים בו מים בלבד, לכן מספיק לשטוף אותו היטב בצונן, אמנם אם הכניסו בו מלח לימון כדי להסיר את האבנית מתוכו, ומלח לימון מופק מחמץ, לכן צריך לעשות לו הגעלה, דהיינו שיציף את הכלי במים עד למעלה וירתח אותו עד שיגלשו המים מעליו.

מיחם של שבת

אם זה מיחם שמחממים בו מים בלבד ואין מחממים על גביו שום דבר, מותר על ידי הדחה בצונן, ואם השתמשו במלח לימון הכשרו כמו שכתבנו לגבי קומקום. אמנם במיחם של שבת יש לשים לב לדבר נוסף, שלפעמים מחממים על גבי המיחם לחם או בורקס וכדומה, ובמקרה זה אם יש חורים במכסה העליון, יש לחוש שנכנסו פתיתי חמץ לתוך המים של המיחם ונדבקו בתוך שכבות האבנית, לכן אפי' אם יסיר את האבנית לאחר מכן, מכיון שהאבנית אף פעם אינה יוצאת לגמרי, יש לחוש שנשאר פירור באיזו פינה ואין למיחם זה הכשר, ואם אין חורים במכסה העליון, ניתן להכשירו בהגעלה, דהיינו שאת המיחם עצמו יציף במים, ואת המכסה יגעיל בדרך הרגילה.

טוסטר סנדביץ'

צריך ליבון חמור, וכיון שאין אפשרות ללבנו, אין לו הכשר, ויש לקנות חדש לפסח.

טוסטר אובן

הכשרו כמו תנור לנקות אותו כראוי עם חומר ניקוי ולהסיק אותו שעה על החום הגבוה ביותר, אמנם לתבניות אין הכשר אלא על ידי ליבון חמור שיהיו ניצוצות ניתזים ממנו.

בלנדר (מג'מיקס) ומטחנת בשר

אם לא טחנו בו חמץ עם חריף יחד, הכשרו בשטיפה. ואם טחנו בו חמץ יחד עם חריף, יש להגעילו במים רותחים, וכן אם טחנו בו חמץ שהיה רותח, יש להגעילו במים רותחים.



מיקרוגל

לנקות היטב את המיקרוגל, להניח כוס עם מים ומעט סבון, ולהפעיל את המיקרוגל באופן שהמים שבכוס ירתחו והאדים יכנסו לכל הפינות והחורים שבמיקרוגל, ובכך מוכשר לפסח.

מדיח כלים

דרך פעולת המדיח הוא שבתחילה הוא שוטף את הכלים במים קרים, אחר כך שופך את הסבון, ואחר כך זורק מים רותחים על הכלים ומנקה אותם. ולכן הכשרו הוא לנקות את המדיח ניקוי מוחלט, שלא יהיו שיירי מאכל שנדבקו במדיח ועל מדפי הכלים, ולהפעילו על ריק עם הסבון.

מקצפה, מיקסר, ומכשירים של מים מסוננים למיניהם וכד'

תשמישם בצונן ולכן מספיק להם שטיפה, אמנם אם משתמשים במקצפה לערבול קמח אין למקצפה הכשר לפסח, משום שאנו חוששים שפירורים של קמח נכנסו לנקבים של פתח האוורור של המכשיר ואין דרך להגיע אליהם, אמנם במיקסר שהוא אטום לחלוטין ופתחי האוורור שלו נמצאים במקום חיצוני לחלוטין ואינו כנגד הקערה, ניתן להכשיר את המיקסר בשטיפה וכן את קערות הפלסטיק ניתן להכשירם בשטיפה (כמובן כאשר הדרך להשתמש בקערות הללו בצונן).

ובמכשיר המים המסוננים אף שיש בו מים רותחים, אין שום מגע של חמץ ולכן מספיקה להם שטיפה חיצונית וכשרים לפסח.

מכשיר אספרסו

מכיון שיש טבליות שמהם עושים את האספרסו וטבליות אלו יכול להיות בהם תערובת חמץ, לכן צריך להגעיל את כלי ההכנה של האספרסו, מקום הכנת הקפה במכונה, והמקציף של החלב, לעומת זאת שאר המכשיר הכשרו בשטיפה.