בסייעתא דשמיא



קונטרס

הכשרת כלי בתי אוכל ומרכולים לפסח תשפ"א

כולל

מקבץ הלכות בענייני הכשרת כלים לפסח
המיועדים למטבח הביתי

מאת מרן הראשון לציון
הרה"ג **יצחק יוסף** שליט"א
הרב הראשי לישראל ונשיא מועצת הרבנות הראשית

אדר תשפ"א

תוכן עניינים

דברי ברכה וחיזוק מאת מרן הראשון לציון הרה"ג יצחק יוסף שליט"א

דברי ברכה וחיזוק מאת הרב יעקב סבג, ראש אגף הכשרות הארצי

פתח דבר 6
לקראת ההכשרה לפסח 7
הדרכות להכשרה לפסח 8
הדרכות בטיחות 8
אופן ההכשרה 11
ליבון 13
ליבון קל 13
עירוי מכלי ראשון 13
הכשרת בתי האוכל לפסח 14
ציוד/כלי אפייה וצליה – כלי ראשון 14
טוסטר 14
טוסטר חשמלי לצליית מוצרי בשר (כמופיע בתמונה) 14
מיקרוגל (במטבח מוסדי) 14
מעשנת 15
מתקן לצליית נקניקיות 15
פלנצ'ה חשמלית (במקרה שיש אפשרות להתקין טס מקובע למשטח) 15
פלנצ'ה גז 16
רשת צלייה (לבשר) עבה 16
רשת צלייה עבה (פועלת באמצעות גז) 16
שיפודים עבים לצליית מוצרי בשר (עמוד שווארמה) 17
תבנית גסטרונום 17
תנור 17
תנור שיש בו גם מצב אדים 18
תנור לצליית המבורגרים 19
תנור אפייה עם אבן 19
ציוד/כלי בישול – כלי ראשון 20
אינדוקציה 20
מיחם (מים חמים) 20
כיריים גז/חצובות 20
כפות חלוקה (מקשה אחת) 21
סירים 21
"פסטה קוקר" (מתקן לבישול מיני אטריות) 22
כלי טיגון – כלי ראשון 23
מחבת 23
מחבת טיגון חשמלית 23
מטגנת/צ'יפסר 23
כף טיגון "עכביש" 25
ציוד/כלי חימום של מזון 26
ארון חימום 26
מתקן שמירת חום של מזון באריזות 26
בן מרי (רטוב) 26
בן מרי (יבש) 27
טוסטר לחימום לחמניות (כמופיע בתמונות) 27
מנורת חימום וגסטרונום (חימום בלבד) 28

מתקן לשמירת חום מנות מזון המונחות במגשים..... 28
סיר – שמירת חום מרקים 28
פלאטת חימום חשמלית (שמניחים עליה סירים וכדומה) 29
שולחן מחומם 29
ציוד/כלי עבודה במטבח 30
דיטו (מכונה ידנית לקציצה)..... 30
כפפת עבודה של קצביה..... 30
מדיח כלים (דלת מתרוממת) 30
מטחנת בשר..... 31
מיקסר (משמש ללישת בצקים)..... 31
מכונה ידנית לחיתוך ירקות (כבתמונה)..... 31
מנדף/קולט אדים..... 32
מערבל מזון/בלנדר..... 32
סכיני מטבח 32
עגלת מטבח 32
עגלת מסלול/עגלת תנור 33
עגלת פינוי..... 33
קרשי חיתוך/פלטות אוקולון (שימוש בצונן בלבד) 34
שולחנות עבודה/שולחנות עבודה עם כיורים 34
שולחנות עבודה ממתכת ללישת בצק..... 34
ציוד קירור/הקפאה..... 35
מקררים/מקפיאים 35
מכונת קרח..... 35
מכונות שתיה/גלידה..... 36
מכונת אייס קפה/מכונת גלידה..... 36
מכונת קפה מקצועית..... 36
מכונות שתיה קלה (מוגז)..... 37
מכונת שתיה קלה (מיץ)..... 37
מכונה ייעודית לסחיטת תפוזים..... 37
דלפק/ויטרינה..... 38
דלפק/ויטרינה וקופה רושמת..... 38
מגירות מתכת לאחסון מוצרי מזון..... 38
אחסון..... 39
מגירות/ארונות לאחסון מוצרי מזון (בטמפרטורת החדר) 39
מגירות לאחסון כלים וסכו"ם (בטמפרטורת החדר)..... 39
מדפים שעל גביהם מניחים (בטמפרטורת החדר) את מוצרי המזון של בית האוכל..... 39
מתחם בית האוכל..... 39
כלי סעודה והגשה..... 40
כוסות..... 40
מגשים..... 40
מלקחיים ממתכת (יחידה אחת)..... 40
סכו"ם (יחידה אחת) 41
צלחות..... 41
ריהוט..... 42
כיסאות..... 42
פח..... 42
שולחנות אכילה לסועדים..... 42
הכשרת מחלקות המרכולים..... 44
מקבץ הלכות בענייני הכשרת כלים לפסח מאת מרן הראשון לציון הרה"ג יצחק יוסף שליט"א..... 57

Yitzchak Yosef
The Rishon Lezion Chief Rabbi of Israel

יצחק יוסף
הראשון לציון הרב הראשי לישראל

בס"ד, כ"א שבט תשפ"א
738-8-12-3/פ"א

דברי ברכה וחיזוק

הנני בזה לברך ולחזק את ידי מנהלי המחלקות ברבנות הראשית לישראל, העוסקים בקדשים מלאכת שמים בשמירת הכשרות מתוך מסירות ונאמנות, בכל ימות השנה, וכעת לקראת חג הפסח הבעל"ט, נערכים להכשר המרכולים, המסעדות ובתי המלון, שהיא מלאכה מורכבת, הדורשת היערכות מתאימה, בקיאות בהלכה, בפרטי הדינים ומנהגי ישראל השונים, ויחד עם זה להכיר את הכלים והציוד הנמצא בשירות המטבחים שעם ההתפתחות המודרנית צצות שאלות רבות כיצד לנהוג. ובפרט בשנה זו בצל נגיף הקורונה, שישנן שאלות סבוכות הדורשות חקירה ובדיקה היטב, לדעת את המעשה אשר יעשון.

מן שמיא יבורך האי גברא רבה היקר והנעלה, איש חי רב הפעלים לתורה ולתעודה, יקר רוח ואיש תבונה אשר יראת ה' היא אוצרו, כה"ר רבי **יעקב סבג** שליט"א מנהל אגף הכשרות ברבנות הראשית לישראל, הפועל גדולות ונצורות בביצור חומת הכשרות ברבנות, ועושה ומעשה במשנה מרץ שהכל ייעשה על הצד הטוב ביותר מבחינה הלכתית, בצוותא חדתא עם הרבנים חברי מחלקת הכשרות, הטורחים לבאר למשגיחי הכשרות ובעלי בתי המלון כיצד יש לנהוג בהכשרת כל כלי ומיתקן. ואף כי ראיתי שציינו בחוברת כמה חומרות מההלכה הרווחת, מ"מ עשו כן למיגדר מילתא, כפי הידוע שבענייני פסח משתדלים להחמיר ככל הדעות, כי ברבים היו עמדי, ואשר על כן התחשבו בכל דעות הפוסקים, על מנת שהדברים יהיו בלי חששות לכל העדות. ובטוחני כי חוברת זו, תהיה לעזר ולסיוע למשגיחים ובעלי המסעדות והמרכולים די בכל אתר ואתר, לדעת את הדרך אשר ילכו בה, ואת המעשה אשר יעשון.

עצתי לכל העוסקים במלאכה חשובה זו, ללמוד היטב את כל פרטי הלכות הגעלת כלים כפי מה שנתבאר בס"ד בספר ילקוט יוסף פסח כרך ב', שם הרחבנו את כל פרטי הדינים הקשורים להכשרת הכלים והמטבחים, במקורותיהם וטעמיהם, ובוודאי שיהיה להם לעזר ולסיוע.

וכבר ידועים ומפורסמים לכל דברי הבאר היטב (סימן תמז) בשם רבינו האר"י ז"ל, שהנזהר ממשהו חמץ בפסח - מובטח לו שלא יחטא כל השנה, ע"כ. והובא דבריו בהרבה אחרונים, וכתב הרב בני יששכר (מאמרי חודש ניסן מאמר ד דרוש ו), שדבר גדול דיבר לנו מרן האר"י ז"ל, והמשכיל על דבר יבין הדבר לאשורו.

והנני לסיים בברכה מרובה לכל העוסקים בקדשים במלאכת שמים זו, שיהי רצון וחפץ ה' בידכם יצלח, ושלא תצא תקלה מתחת ידיכם, ונזכה לחוג את חג הפסח הבעל"ט בדיצה וחדווה, מותך בריאות איתנה לנו ולכל עם ישראל בכל מקומות מושבותיהם. אמן.

יצחק יוסף
YIZCHAK YOSEF
The Rishon Lezion Chief Rabbi of Israel
הראשון לציון הרב הראשי לישראל

בברכת התורה,
יצחק יוסף
הראשון לציון
הרב הראשי לישראל

בס"ד

י"ט שבט תשפ"א
1 פברואר 2021

לכבוד
רבני ישראל, מנהלי המחלקות ומפקחי הכשרות
<u>ברבנויות המקומיות ברחבי הארץ</u>

השלום והברכה!

<u>דברי ברכה וחיזוק לקונטרס הכשרת כלי בתי אוכל ומרכולים לפסח תשפ"א</u>

לאור התפתחויות הטכנולוגיות בשנים האחרונות ולאור ריבוי הציוד והכלים המודרניים, הנמצאים בשירות המטבחים, ראינו צורך בהעמדת ובהנגשת חומר עזר שיהיה לשימושם של האחראים על מלאכת הכשרת הכלים לפסח. ע"כ באנו בזאת לחזק את כל העוסקים במלאכת הקודש לשמירת הכשרות במהלך כל השנה ובמיוחד לקראת ההיערכות לפסח תשפ"א - היערכות מיוחדת המצריכה לימוד והשקעת משאבים גדולים על מנת להכשיר את המתחמים, שבעליהם מעוניינים לקבל עליהם כשרות לפסח, ובכלל זה את המחלקות השונות בעסקים השונים **שנדרש לבצע בהם ניקיון יסודי**, הכשרת כלים שונים ומגוונים, אשר כל אחד בפני עצמו מצריך **טיפול והכשרה מיוחדים בהתאם לאופי שימושו.**

הנחיות ההכשרה לפסח הנן בהתאם להנחיות מרן הראשון לציון והרב הראשי לישראל, הרה"ג יצחק יוסף שליט"א, ובסיועם המסור של עובדי לשכת הראשון לציון והרב אבי קוזמן שליט"א, אשר השקיע בשנים האחרונות רבות בנושא. אין ספק שגיבוש קונטרסים מעודכנים אלו, העוסקים בהכשרת הכלים והציוד במסעדות ובמרכולים, ע"י ידידינו הרב אדיריה פנחס שליט"א, המשמש כמנהל מח' רשתות שיווק ומסעדות, תתרום רבות למשגיחים ולרבנים העוסקים במלאכת ההכשרה, הן בידע הלכתי והן בידע מקצועי, **תוך מתן הצעות פרקטיות כך שההכשרה תתבצע ע"פ ההלכה לכתחילה**, וזאת **מבלי לגרום לנזק מיותר** בהעדר ניסיון הכשרה מתאים. פעילות חיונית היא לעדכן ולפתח מדי שנה את קונטרס ההכשרה בהתאם להתפתחויות בשטח ובהתאם ללקחים שמופקים משנים עברו.

במהדורת תשפ"א של קונטרס ההכשרה לפסח, נוספו מעט כלים חדשים, אשר לא הופיעו במהדורות הקודמות, וכן עודכנו מספר פרטים בהתאם לפעילות תיקוף נהלי כשרות שנערכה ברה"ר לישראל. כמו כן, נעשה מאמץ לגבש הנחיות הכשרה נכונות, אשר יתאימו למנהגי ישראל השונים.

בהזדמנות זו אנו מברכים ומודים למרן הראשון לציון והרב הראשי לישראל, הרה"ג יצחק יוסף שליט"א, על הירתמותו והקדשת זמנו היקר לפסיקות ההלכתיות בכל הנוגע להכשרת הכלים לפסח, ובפרט על הצירוף של אינדקס, הכולל כלים וחומרים שונים מספרו החדש.

ואחרון אחרון חביב, הרב אדיריה פנחס שליט"א, ורבני ומנהלי המחלקות באגף הכשרות, על ריכוז וליבון הדברים מול כל הגורמים. יהי רצון שחפץ ה' בידו יצלח להגדיל תורה ולהאדירה והצלחה רבה בזיכוי הרבים ובביצור חומת הכשרות בארץ. אמן!

בברכת "פסח כשר ושמח",

הרב יעקב סבג
ראש אגף הכשרות הארצי

פתח דבר

מלאכת ההכשרה לפסח של בתי האוכל הנה מלאכה מורכבת מאוד. קיים מספר גדול של כלים ושל ציוד בכל מגוון בתי האוכל ברחבי הארץ. על מנת לדעת כיצד להכשיר את כלים אלו לפסח כראוי יש לדעת מהו אופן הפעולה של כל הכלי, עם אלו מוצרי מזון בא הכלי במגע, מהו אופן השימוש או העיבוד של מוצרי המזון ועוד. ולאחר שלומדים את כל זאת ובאים להעלות את הדברים על הכתב, יש לקחת בחשבון שייתכן שהלמידה לא הקיפה את כל הדרוש, שהרי אין אנו באים להכשיר רק כלים ידועים של בית אוכל מסוים, אלא את כל מגוון הכלים והציוד שקיימים בכלל בתי האוכל, וייתכן שיש אופני פעולה ואופני שימוש עם מזון, שנעלמו מאתנו. ובנוסף, יש צורך למצוא את הקו המקשר הנכון בין מספר דעות הלכתיות, וכן בין כללי ההלכה ובין ההלכה למעשה ודרך ההנהגה הרצויה.

החלק הראשון של קונטרס זה נועד לתת מענה המכוון למסעדות הנמצאות תחת השגחת הרבנויות ברחבי הארץ, ולכן תוכן הדברים בא לעיתים בקצרה ולעיתים בארוכה, ובנוסחים שונים, בהתאם לצורך, על מנת שהקונטרס אכן יממש את ייעודו. את רשימת הכלים להכשרה ערכנו על פי אופן השימוש בכלים (צלייה/אפייה, בישול, טיגון, חימום וכו'), כאשר בכל פרק השתדלנו לסדר פנימי לפי האל"ף בי"ת. החלק השני של הקונטרס עוסק בהכשרת מחלקות המרכולים לפסח, והוא מסודר לפי שמות המחלקות השונות במרכולים, כאשר בתחילתו מופיעים ציוד וכלים, אשר קיימים במספר מחלקות ("כללי"). מהדורת שנת תשפ"א של הקונטרס משמרת באופן כללי את אופני ההכשרה שהופיעו במהדורת תש"פ, אלא שנוספו דרכי הכשרה בודדות לעוד כלים ולציוד, וכן בוצעו הגהות בודדות.

מלאכת עריכת הקונטרס התבצעה בסייעתא דשמיא, ובסיוע של עובדים ברבנות הראשית לישראל, בסיוע מסור של עובדי מחלקות כשרות של רבנויות מקומיות ברחבי הארץ (רבנים, מנהלים, מפקחים, משגיחים) ובסיוע של בעלי בתי אוכל ועובדיהם. יש לתת הערכה והוקרה להנהלת אגף הכשרות הארצי, בראשותו של הרב יעקב סבג שליט"א, ולרבנים מנהלי המחלקות באגף הכשרות הארצי, אשר עמלים ומקדישים את מרצם מזה שנים רבות על שמירת הפסח כהלכתו בבתי האוכל המושגחים ברחבי הארץ.

הנחיות ההכשרה לפסח הנן בהתאם להנחיות מרן הראשון לציון, הרה"ג יצחק יוסף שליט"א, הרב הראשי לישראל, ונשיא מועצת הרבנות הראשית, וכפי שלובנו והובאו על ידי הרה"ג יצחק דניאל שליט"א, ראש בית ההוראה בלשכת הראשון לציון, והרב אבי קוזמן שליט"א, אשר השקיעו בשנים האחרונות רבות בנושא. ויש לציין את "מקבץ הלכות בענייני הכשרת כלים לפסח", של כבוד הראשון לציון, הכולל אינדקס דרכי הכשרה של כלים, אשר מן הבאר ההיא ישקו העדרים.

יש לציין שקונטרס הכשרת כלי בתי אוכל ומרכולים מבוסס על הגרסאות הקודמות משנים עברו, אשר גובשו בסיועו של הרב אליהו מלול שליט"א, עוזר מרן הרה"ג דוד לאו שליט"א, ועל פי הנחיותיו של הרב.

תודתנו למחלקת דוברות והסברה ברה"ר לישראל, אשר מסייעת לעיצוב ולהפצת הקונטרס. אנו סמוכים ובטוחים שבסייעתא דשמיא הפצת קונטרס ההכשרה לפסח של מהדורת תשפ"א, תמשיך את המגמה לשכלול ושיפור מתמיד ביישום ההנחיות לפסח בבתי האוכל המושגחים, וזיכוי הרבים בפסח כשר ושמח. מצאנו רבים אשר מקדישים מזמנם ומכישרונותיהם על מנת לחקור ולהוציא הנחיות נכונות לזיכוי הרבים – ותבוא עליהם ברכת טוב, ובפרט בתקופה מורכבת זו. נבקש מהמעיינים לשלוח לנו דוגמאות של כלים ושל ציוד, שאינם מופיעים בקונטרס זה, וכן הערות והארות לגבי התוכן הכתוב והצעות לגבי אופני הכשרת כלים באמצעות דואר אלקטרוני: adiryap@rab.gov.il, על מנת שנוכל ביחד, בסייעתא דשמיא, להמשיך ולהרחיב את המלאכה לקראת פסח תשפ"ב.

בתפילה לבורא עולם שלא תצא תקלה מתחת ידינו, ומנע מגיפה מנחלתך,
ובברכת הצלחה טובה למערכות הרבנות במלאכת ההיערכות לקראת פסח,

הרב אדיריה פנחס
מנהל מחלקת מסעדות ורשתות שיווק

לקראת ההכשרה לפסח

הכשרת הכלים לפסח הנה מלאכה מורכבת, הדורשת הן היערכות מתאימה, הן בקיאות הלכתית והן ידיעת המציאות בשטח, והחיבור ביניהן. לכן, יש לפעול כמפורט להלן:

א. יש ללמוד ולתעד **מבעוד מועד** אלו כלים וציוד במסעדה אינם ניתנים להכשרה לפסח ואלו כלים וציוד במסעדה כן ניתנים להכשרה, וכן איזה ציוד הכשרה נדרש על מנת לבצע את ההכשרה כראוי.

ב. יש לקבוע או לפחות לתכנן מי יהיה מופקד על ניקיון הכלים והציוד מטעם בעלי המסעדה, ובפרט לגבי כלים שקשים לניקוי, כגון מטגנות ותנורים.

ג. אנו ממליצים, לגבי כלים שקיים קושי לנקותם, **לפרוש את מלאכת הניקיון על פני תקופה.** למשל, במהלך השבועות האחרונים לפני פסח, לבצע ניקיון יסודי יותר (גם אם לא מלא) של התנור או של המטגנת (או של כל כלי אחר) בסוף כל שבוע או השריה במסיר שומנים, כך שכאשר ניגש למלאכת הניקיון המוחלט לפני ההכשרה לפסח – המלאכה תהיה קלה ופשוטה יותר. הניקיון של הכלים והציוד הנו חלק מהותי מתהליך ההגעלה, ולא ניתן לבצע הגעלה ללא ניקיון מוחלט של הציוד ושל הכלים. יש להסדיר תכנית ניקיון כתובה, שבה תפורט רשימת הכלים והציוד שקיימים במסעדה, ולצידה יפורט סדר הניקיון המותאם ומי מופקד לבצעה.

ביצוע ניקיונות לקראת ההכשרה לפסח






ד. יש לקבוע איזה ציוד הכשרה נדרש על מנת לבצע את ההכשרה לפסח בכל מסעדה.

בהקשר זה, אין לשכוח לבדוק אם יש צורך במברגים, במפתחות וכו' על מנת לפרק את הציוד או את הכלים, שנדרש לפרקם, על מנת לבצע את ההכשרה לפסח כראוי. חוסר בציוד מתאים עשוי לעכב את ההכשרה, ואף למנוע הכשרה של חלק מהכלים, וחבל.

ציוד מגוון לפירוק ציוד וכלים.

יש להכין מראש, בהתאם לצרכים.






ה. יש להודיע לבעלי המסעדה את אשר נמצא ונקבע לגבי האמור בסעיפים א', ב', ג', ד'.
יידוע מוקדם - יאפשר לבעלי המסעדות להיערך כראוי, וימנע חיכוכים מיותרים.

ו. באחריות הרבנות המקומית לבצע הדרכות הלכתיות ומקצועיות לצוותי ההכשרה מבעוד מועד, על מנת שכל אחד מצוותי ההכשרה יהיה בקי במלאכתו. כל צוות הכשרה חייב ליווי בזמן ההכשרה (בזמן אמת) של אדם שבקי בדיני ובאופני ההכשרה לפסח (מ"ב או"ח סימן תנב סוף אות ח).

ז. ניתן להיעזר בחברות הכשרת כלים מנוסות, אשר ברשותן יש את הידע המקצועי ואת הציוד הנדרש על מנת לבצע את ההכשרה לפסח ביעילות ובמקצועיות, על פי ההלכה. יש להדגיש שבכל אופן, **על נציג הרבנות המקומית ללוות את תהליך ההכשרה בפועל** על מנת לוודא שאכן ההכשרה לפסח מתבצעת כדין וכהלכה.

הדרכות להכשרה לפסח

הדרכות בטיחות

אנו רואים חשיבות גדולה בהסדרה של הנחיות בטיחות מתאימות לפעילות הכשרת הכלים. ראינו לנכון לפרט מספר הנחיות, כפי שראינו וכפי שלמדנו, אך יש צורך לעיין גם בהנחיות מפורטות יותר, אשר מופיעות בספרות המקצועית.

א. במהלך פעולות הניקוי של הכלים ושל הציוד, אשר נמצאים במסעדה, יש לאוורר את האזור, וניתן להפעיל את המנדף.

ב. בעת שימוש בחומרי ניקיון יש לשמור על בטיחות: אין לערבב חומרי ניקוי שונים, אין להשתמש באופן הנוגד את הוראות היצרן המופיעות על גבי תוויות חומרי הניקוי, יש לשטוף שאריות חומרי ניקוי שמצטברות במערכות הניקוז בטרם ביצוע ההכשרה, יש להשתמש באמצעי הגנה לעיניים, לפנים, לידיים ולרגליים בהתאם לצורך, יש לסיים את הניקיון לפני ההכשרה.

ג. יש למנות אחראי בטיחות בכל צוות הכשרה, אשר יהיה בקי בנהלי הבטיחות וידע כיצד לתפעל את ציוד כיבוי האש (ראה להלן). אחראי הבטיחות יבצע תדריך לשאר חברי הצוות לפני התחלת ההכשרה.

ד. יש למקם את עמדת ההכשרה במקום פתוח ומאוורר.

ה. על בעל העסק למקם ציוד לכיבוי אש בסמיכות קרובה למקום ההכשרה. ציוד לכיבוי אש מתאים הנו מטפה כיבוי אש 6 ק"ג אבקה יבשה.





יש לציין שבשגרה, קיים בעסקים גדולים, בדרך כלל, ציוד לכיבוי אש בתוך העסק, ועסקים קטנים נסמכים, בדרך כלל, על ציוד לכיבוי אש שנמצא בקרבת מקום. לכן, ניתן לייעץ לבעלי העסק לברר מראש היכן ממוקם הציוד לכיבוי אש שבקרבת העסק, ולדאוג למקם אותו בזמן ההכשרה סמוך מאוד למקום ההכשרה.

ו. יש לדעת כיצד להפעיל את הציוד לכיבוי אש. ניתן לבקש הדרכות לגבי תפעול ציוד כיבוי האש מ"כבאות והצלה לישראל".
יש לוודא שלפחות ראשי צוותות ההכשרה יעברו הדרכה מבעל מקצוע, והם יעבירו את המידע לשאר חברי צוות ההכשרה.

ז. יש לתחם ולסמן את אזור ההכשרה על מנת לשמור על בטיחות.



ח. יש להסדיר מבעוד מועד ציוד בטיחות והגנה:

ציוד לכיבוי אש, כפפות מוגנות חום, סינר מוגן חום, מגפיים, תיק עזרה ראשונה וכו'.

ט. יש לוודא שקיים אישור כתוב מטכנאי גז מורשה (ניתן לבקש מחברת הגז) שרכיבי מערכת הגז, המשמשים להכשרת הכלים, הנם בהתאם לתקן ישראלי 158. רכיבי המערכת כוללים: מיכל גז, צינור, ווסת ומבער.

י. בלוני גז - יהיו תמיד במצב עומד, ולא במצב שכיבה, הן במקום האחסנה והן בזמן ההכשרה.



יא. טוב להסדיר מסגרת פלדה ייעודית, שתשמש כחצובה, לדוד ההכשרה. ובכל אופן, החצובה של דוד ההכשרה חייבת להיות עמידה בפני חום גבוה, בעלת יכולת נשיאת משקל כנדרש ועשויה מחומרים בלתי דליקים (כגון מתכת ובטון). ניתן לכסות את תחתית דוד מי ההכשרה בכיסויי מתכת מכל עבריו על מנת למנוע יציאה של אש, שעשויה לסכן את המכשירנים.

יב. אין למקם את המבערים באופן שהם מוצבים זה מול זה (כמופיע בתמונה השמאלית), מפני שהם עלולים לשרוף זה את זה או עלולה להיגרם התלקחות של אש. יש להציבם באותו כיוון.

כיסוי תחתית דוד מי ההכשרה



חצובה מתכתית עמידה בחום גבוה, בעלת יכולת נשיאת משקל גדול



מיקום שגוי של המבערים



יג. יש לנקוט זהירות בעת הדלקת מבערים גדולים לבל להיפגע.

הדלקה ראשונית: יש לוודא שברזי המבער סגורים (בתמונה הימנית). יש תחילה לפתוח את ברז בלון הגז (בתמונה השמאלית), ורק לאחר מכן לפתוח בעדינות את ברזי המבער עצמו (בתמונה הימנית).

כיבוי: בתום ההכשרה, יש לסגור תחילה את ברז בלון הגז (בתמונה השמאלית) ולאחר מכן לסגור את ברזי המבער (בתמונה הימנית).

כאשר מדליקים את המבער באמצעות גפרור רגיל או באמצעות מצית - אצבעות היד עלולות להיפגע מהשלהבת, הבוקעת מהמבער. לכן, יש להשתמש בגפרורים ארוכים וכדומה על מנת שמצד אחד יהיה לנו מקור אש ומצד שני אצבעות היד יהיו במרחק בטוח מהאש.





יד. הפעלת מבער, המחובר לבלון גז גדול, לצורך ליבון כלים וציוד, דורשת זהירות יתרה לבל ייפול בלון הגז תוך כדי משיכת הצינור, ולכן יש לבצע את פעולת הליבון באמצעות מיכל גז הניתן לטלטול. אם הדבר לא אפשרי בשום אופן, ויש הכרח לביצוע פעולת הליבון עם בלון גז גדול, חובה לבצע את הליבון בזהירות יתרה, ובין היתר להציב אדם נוסף שיחזיק את בלון הגז ויהיה מוכן לסגירתו במקרה חירום.

יש לדעת שבחלק התחתון של בלון הגז יש מצב צבירה של נוזל ובחלק העליון שלו יש מצב צבירה של גז, כך שנפילה של הבלון תגרום לזרימה של נוזלים, העשויה לגרום לפיצוץ.

טו. כאמור, יש לשמור על נגישות לברז בלון הגז, כך שניתן יהיה לסגור אותו בכל מקרה של תקלה או תאונה.

טז. יש לשמור על זהירות במהלך ההכשרות, ולמרות ההשתקעות במלאכת ההכשרה היסודית, יש להיזהר מלפגוע בזולת: לכוון את המבערים בתמידות רק כלפי דוד ההכשרה או הציוד/הכלים ולא לכיוונים אחרים, להיזהר לבל להשפריץ מים רותחים בעת הכנסת והוצאת הכלים מדוד ההכשרה, לערות רותחים רק כאשר אין אדם בקרבת מקום ולא על גופי חשמל, לא להתיז חומרים פוגמים כלפי מעלה אם אין הגנה מתאימה לפנים ולעיניים, וכדומה.

יז. לפני הכשרת כלים, הפועלים באמצעות חשמל או גז - יש לנתק את חיבורי החשמל, ולכבות את אספקת הגז עוד לפני הניקיון.

יח. אם אירעה התלקחות של אש או אירעה שריפה של גז ח"ו, והאש כובתה - יש לזכור לסגור את כל ברזי הגז שהיו פתוחים.

יט. דגש בטיחותי ובריאותי: לאחר סיום ההכשרה לפסח, ובטרם שימוש בכלים ובציוד לצורך הכנת מזון כשר לפסח, **יש לוודא שהכלים והציוד נקיים משאריות של חומרי ניקוי ומשאריות של חומרים פוגמים.**

כ. כפי שראינו, יש אפשרות להסדרה של דוד הכשרה חשמלי, אשר ניתן לכוונו לטמפרטורה הרצויה, ובאופן כללי, הטמפרטורה נשמרת יציבה במשך כל זמן ההגעלה.





אופן ההכשרה

א. יש להסדיר ציוד מתאים להכשרת כלים, כגון: בלון גז, מבער גז, דוד מים להכשרה, חצובה מתכתית, מבער ידני, קומקום חשמלי, מוט ברזל לליבון, כפפות חסינות חום, מלקחיים מברזל, סינר מוגן חום, מגפיים.

ב. יש לוודא ניקיון מוחלט של הכלים והציוד לפני ביצוע ההגעלה לפסח, ולפני הכנסת הכלים לדוד ההגעלה.

ג. יש להקפיד להשבית משימוש את הציוד ואת הכלים, הטעונים הכשרה, 24 שעות לפני מועד. לחילופין, ניתן לפגום את מי ההגעלה שבדוד ההגעלה, באופן שלא יגרום לעיבוי מי ההגעלה. חומרים פוגמים שאינם מעבים את מי ההגעלה - מותר להגעיל בהם (פסקי תשובות או"ח סימן תנב הערה 53 בשם סידור פסח כהלכתו בשם הגרי"ש אלישיב זצ"ל).

ד. יש לוודא שהמים שבדוד ההכשרה לא ינוחו מרתיחתם במשך זמן ההגעלה (רמ"א או"ח תנב,א). כלומר, יש לוודא לפני הכנסת הכלים לדוד ההכשרה שהמים שבדוד מעלים בועות (מ"ב אות ח ; כה"ח אות חי), ואם המים אינם מעלים בועות – יש להמתין עד שהמים יעלו בועות. מומלץ לכסות את מי דוד ההכשרה כאשר לא מכניסים לתוכו כלים על מנת לשמור על חום המים. ומלכתחילה, יש לתכנן ולהציב את דוד מי ההגעלה במקום שאין הרוח שולטת בו באופן ניכר (ומכל מקום, יש למקם את עמדת ההכשרה במקום פתוח ומאוורר).

ה. כאמור, טוב להסדיר מסגרת פלדה ייעודית, שתשמש כחצובה, לדוד ההכשרה. ובכל אופן, החצובה של דוד ההכשרה חייבת להיות עמידה בפני חום גבוה, בעלת יכולת נשיאת משקל כנדרש ועשויה מחומרים בלתי דליקים (כגון מתכת ובטון).

בתמונות:

חצובות מתכת עמידות בפני חום גבוה ובעלות יכולת נשיאת משקל גדול, מכסה לדוד ההכשרה, מי הגעלה המעלים בועות.







ו. יש לבצע את ההגעלה במים, שלא השתנה מראם לכעין ציר.
לכן, מדי פעם, במהלך ההכשרה, יש לתחוב מצקת או כלי דומה לדוד מי ההכשרה, לשאוב מעט מים ולערותם באיטיות חזרה אל דוד המים על מנת שאפשר יהיה לבחון שהמים אכן לא שינו את מראיתם.

מומלץ לאפשר אידוי חלקי טבעי של המים שבדוד ההכשרה ולמלא מדי פעם את החוסר במים חדשים, וכך המים ישמרו על מראם הטבעי למשך שעות ארוכות.

כמו כן, יש לוודא לפני הכנסת הכלים לדוד ההכשרה שהכלים הנם נקיים לחלוטין (מאבק ומשאריות חומרים פוגמים - גם באופן שלא חוצץ בפני מי ההגעלה) על מנת שלא ללכלך את מי ההגעלה, וכך לא להגיע לידי ניסיון (עפ"י רמ"א או"ח תנב,ה).





ז. כאשר מגעילים סכו"ם וכדומה, ניתן להכניס מספר מועט של כלים (ולא הרבה. שו"ע או"ח תנב,ג) לדוד ההכשרה באמצעות רשת או כלי המנוקב בנקבים גדולים, אך יש להקפיד שהסכו"ם יונחו כל אחד בפני עצמו ולא יהיו מדובקים זה בזה (רמ"א שם, ערה"ש או"ח סימן תנב אות יח).

ואם מגעילים ביחד קערות מתכת – יש להצמידן אחור אל אחור באופן שהחלל שלהן, שבו עושים שימוש, ושהמזון בא עמו במגע, יתמלא כולו במי ההגעלה (עפ"י הגהות רע"א על רמ"א תנב,ג).

ויש שמנערים מעט את הרשת או את הכלי המנוקב בתוך דוד ההכשרה, על מנת לוודא שרתיחת המים תגיע לכל מקום על פני הכלים ושהכלים לא יהיו דבוקים זה לזה (ויש לשמור על בטיחות לבל להתיז מים רותחים).

ח. כאשר מכניסים את הכלי לדוד ההכשרה באמצעות אחיזה של צבת יש להקפיד שהרתיחה תעלה גם במקום האחיזה של הצבת, ולכן יש לפעול על פי אחת מבין האפשרויות הבאות:

- יש לשחרר את האחיזה בכלי (**דגש בטיחותי:** באמצעות הצבת בלבד) בעודו במים, ולאחוז את הכלי, באמצעות הצבת, במקום אחר (שו"ע או"ח סימן תנא,ד ; מ"ב אות כג).
- יש לאחוז את הכלי באמצעות הצבת במקום אחר, ולחזור ולהגעילו באופן שמקום האחיזה הראשון ייכנס למים (עפ"י שו"ע תנא,יא).

ט. לאחר ההגעלה יש לשטוף את הכלים במים קרים (שו"ע או"ח תנב,ז).
ונוהגים לייחד כלי גדול עם מים קרים.
יש לבדוק במהלך ההכשרה שהמים נשארים קרים, ויש להחליף את המים בהתאם לצורך.





ליבון

ליבון משמעותו שמחממים את הכלי באמצעות מבער וכדומה עד שניצוצות ניתזים מהכלי (שו"ע או"ח תנא,ד עפ"י תלמוד ירושלמי מסכת ע"ז פרק חמישי הלכה טו).

ליבון קל

כתבו פוסקים שאם מניחים נייר בצד השני של הכלי והנייר הושחר - זהו ליבון קל (אג"מ יו"ד ח"ג סימן כה ; ספר "הכשרות כהלכה", הלכות הגעלת כלים, פרק לח הערה 19 בשם שו"ת ישיב משה בשם הגרי"ש אלישיב זצ"ל).









עירוי מכלי ראשון



בהכשרה של עירוי מכלי ראשון דרוש שקילוח המים הניצוק יהיה מחובר אל הכלי הראשון, ושההכשרה לא תהיה באופן של זריקת המים באוויר (ד"מ סימן תנא אות ז* בשם מהרי"ל, כה"ח אות צ).

עירוי מקומקום חשמלי - חשוב כעירוי מכלי ראשון (מפני שהברזל המלובן נמצא בתוך הקומקום - הקומקום חשוב ככלי ראשון. הליכות שלמה, הגעלת כלים, דבר הלכה אות יח).

הכשרת בתי האוכל לפסח

ציוד/כלי אפייה וצליה – כלי ראשון

טוסטר



א. אין להכשירו לפסח

(ילקוט יוסף, הלכות פסח - כרך ב', תנא,מח).

טוסטר חשמלי לצליית מוצרי בשר (כמופיע בתמונה)



א. כאשר יש שימוש בחמץ או בתערובת חמץ
(כגון מוצרי בשר מעובדים עם חמץ) – לא ניתן להכשירו.

ב. כאשר אין שימוש בחמץ או בתערובת חמץ -
ניתן לאשר את ההכשרה כמפורט להלן:
ניקוי יסודי של כל חלקי המכשיר באמצעות חומרים פוגמים,
ליבון קל של משטחי הצלייה, החלפת יריעות הטפלון העוטפות
את החלק העליון של המכשיר

(ט"ז או"ח סימן תנא אות ח ; חק יעקב אות כג ;
ילקוט יוסף, הלכות פסח - כרך ב', תנא,ג).

מיקרוגל (במטבח מוסדי)

א. אין ראוי להכשירו לפסח. ובמקום צורך, המיקל להכשיר לפסח מיקרוגל במטבח מוסדי, כמפורט להלן, יש לו ע"מ שיסמוך.

ב. יש לנקות היטב את כל החלקים בסיוע חומרים פוגמים.

ג. יש למלא כוס או כלי קטן במים עם מעט סבון או אמה, להכניסו למיקרוגל, ולהפעיל את המיקרוגל בעוצמה מירבית למשך 10 דקות. ובכל אופן, יש להמתין עד שכמות ניכרת מחומר הניקוי תתאדה.

ד. צלחת זכוכית - יש להחליף בחדשה לפסח. לחילופין, ניתן להגעילה בכלי ראשון (אם אין חשש לניפוץ הצלחת).
הערה: נכון, במידת האפשר, לחמם את המאכלים בפסח בקופסאות סגורות.

ה. מיקרוגל שיש בו גוף השחמה – דינו כתנור.

(ילקוט יוסף, הלכות פסח - כרך ב', תנא,י).





מעשנת



א. יש לנקות היטב את כל חלקי המעשנת באמצעות חומרים פוגמים.
יש לתת דגש לניקוי הרשתות וקפלי המתכת שבצד הפנימי של המעשנת.
ב. כאשר יש שימוש גם בחמץ או בתערובת חמץ (כגון תבלינים ורטבים המכילים חמץ) -
יש ללבן היטב את הרשתות שעליהן מניחים את מוצרי הבשר, המיועדים לעישון.
יש ללבן ליבון קל את כל החלקים הפנימיים של המעשנת: קרקע, דפנות, גג, פתח הארובה.
ג. אם קיים אטם דלת: יש לנקותו היטב באמצעות חומרים פוגמים ולהגעילו בכלי ראשון.

(שו"ע או"ח סימן תנא סעיף ד ; מ"ב סימן תסא אות ג).





מתקן לצליית נקניקיות

א. כאשר יש שימוש בחמץ או בתערובת חמץ - אין להכשירו לפסח.
ב. כאשר אין שימוש בחמץ או בתערובת חמץ ידועים – ניתן לאשר את ההכשרה:
ניקוי של כל חלקי המתקן באמצעות חומרים פוגמים, ליבון קל של פסי הצלייה העגולים בכל הצדדים, הפעלת המתקן בחום מירבי למשך מחצית השעה (עפ"י אוה"א (נח,כא) ורמ"א (יו"ד קכא,ז)).





פלנצ'ה חשמלית (במקרה שיש אפשרות להתקין טס מקובע למשטח)

כאשר יש שימוש בחמץ או בתערובת חמץ בפלנצ'ה,
כגון מוצרי בשר (או מאכלים אחרים) המעובדים עם חמץ -
יש להתקין טס **מקובע** למשטח או משטח צליה **מקובע**, בהתאם לגודל הפלנצ'ה, להניחו על גבי משטח הפלנצ'ה הקיים, ועל גביו להכין את המאכלים הכשרים לפסח. לפני התקנת הטס או המשטח, יש לנקות היטב את משטח הפלנצ'ה המקורי בסיוע חומרים פוגמים.

(עפ"י שו"ע או"ח תסא,א).





פלנצ'ה גז



א. יש לכבות את אספקת הגז.
ב. יש לנקות היטב את הפלנצ'ה (משטח מתכת, אזור הכפתורים וכו') בסיוע חומרים פוגמים.
ג. יש ללבן היטב את משטח המתכת של הפלנצ'ה.

הערה: מכשירים מצופים טפלון אין להכשיר, כגון סירים, מחבת, פלנצ'ה.

רשת צלייה (לבשר) עבה



א. יש לנקותה היטב באמצעות מברשת פלדה וחומרים פוגמים.
יש להשרות את הרשת במים עם מסיר שומנים ולנקות.
ב. יש ללבן ליבון חמור באמצעות מבערים את רשת הצלייה ואת מסגרת המתכת (העליונה) של מתקן הצלייה. אם לא ניתן ללבן היטב את רשת הצלייה – יש לרכוש חדשה לפסח.

(שו"ע או"ח תנא,ד ; חזון עובדיה פסח עמוד קכו ; ילקוט יוסף, פסח-כרך ב', תנא,ג).



רשת צלייה עבה (פועלת באמצעות גז)

א. יש לנקות היטב בסיוע חומרים פוגמים.
ב. יש לנקות היטב את חלקי המתכת, אשר מכסים את גופי ההבערה.
ג. יש ללבן ליבון חמור את רשתות הצלייה (מדי פעם יש שימוש בחמץ גמור או בתערובת חמץ גמור) ואת מסגרת המתכת העליונה.
ד. יש לחבר את כל החלקים ולהפעיל בחום מירבי למשך מחצית השעה.

(שו"ע או"ח סימן תנא סעיף ד).







שיפודים עבים לצלייית מוצרי בשר (עמוד שווארמה)

א. יש לנקות היטב בסיוע חומרים פוגמים את כל החלקים.
ב. יש ללבן את השיפוד ליבון קל.
ג. יש ללבן ליבון קל את הצלחת ואת חלקי המתכת שבתחתית המתקן.
ד. יש להפעיל את המתקן בחום מירבי כאשר כל גופי האש פועלים למשך שעה.
ה. לגבי הסכין החשמלית, שבאמצעותה מקלפים את עמוד השווארמה: יש לפרק את הסכין ואת משטח המתכת מהידית, לנקות היטב באמצעות חומרים פוגמים ולהגעילם בכלי ראשון או ללבן ליבון קל.
את הידית יש לפרק לכל חלקיה ולנקות היטב (עפ"י חק יעקב סימן תנא אות טו).

סכין חשמלית	עמוד שווארמה אנכי	שיפוד שווארמה אופקי
		

תבנית גסטרונום

א. אין להכשירה, ויש להסדיר חדשה לפסח.
ב. למרות האמור לעיל, ניתן להכשיר גסטרונום בעומק 20 סנטימטר באמצעות ליבון קל, כגון הכנסתו לתנור והפעלה בחום מירבי למשך כשעה.

תנור

א. יש לנקותו היטב באמצעות חומרים פוגמים,
בדגש על ניקיון פינות וחריצים.
קיימים תנורים שניתן לפרק את הדופן הפנימית שלהם (מכסה את גוף החימום), ומצוי שמאחוריה מצטבר לכלוך רב. על בעלי העסק לדאוג שיפרקו את הדופן, ולנקות הן את הדופן והן את החלק שנמצא מאחוריה.

יש דלתות תנור, בעלות דופן כפולה (כמו בתמונה הימנית). יש להפריד בין הדפנות ולנקות היטב ביניהן.

יש לנקות גם את גג התנור ואת הארובה (אם קיימת).
ב. יש להימנע מלהשתמש בתנור במשך 24 שעות.
ג. לגבי אטם דלת התנור: יש לשלוף את האטם, לנקותו היטב באמצעות חומרים פוגמים ולהגעיל בכלי ראשון (עפ"י ילקוט יוסף, הלכות פסח – כרך ב', תנא,טו).
ד. יש להפעיל את התנור בחום מירבי, במצב יבש, למשך כשעה
(שו"ע או"ח תסא,א ; מ"ב אות ג ; ילקוט יוסף, הלכות פסח – כרך ב', תנא,ח).

דוגמא לדלת תנור, בעלת דופן כפולה.	דופן פנימית, המכסה את גוף החימום, לאחר שפירקו אותה.	תנור, שהדופן הפנימית שלו פורקה.	אטם דלת תנור
			

תנור שיש בו גם מצב אדים

א. יש להימנע מלהשתמש בתנור במשך 24 שעות.

ב. יש לנקותו היטב באמצעות חומרים פוגמים, בדגש על ניקיון פינות וחריצים.
קיימים תנורים שניתן לפרק את הדופן הפנימית שלהם (מכסה את גוף החימום), ומצוי שמאחוריה מצטבר לכלוך רב.
על בעלי העסק לדאוג שיפרקו את הדופן, ולנקות הן את הדופן והן את החלק שנמצא מאחוריה.
יש דלתות תנור, בעלות דופן כפולה (כמו בתמונה הימנית). יש להפריד בין הדפנות ולנקות היטב ביניהן.
יש לנקות גם את גג התנור ואת הארובה (אם יש).

ג. לגבי אטם דלת התנור: יש לשלוף את האטם, לנקותו היטב באמצעות חומרים פוגמים ולהגעיל בכלי ראשון (עפ"י ילקוט יוסף, הלכות פסח – כרך ב', תנא,טו).

ד. יש להפעיל את התנור במצב אדים למשך כשעה, על מנת שהמים שבמערכת ייפלטו.
קיימים תנורים (ישנים יותר) שבהם יש מיכל האוגר את המים, ובתנורים אלו יש לרוקן את מיכל המים, למלא מים חדשים, להפעיל את התנור במצב אדים בחום מירבי למשך שעה, לרוקן שוב את המים שבמיכל ולמלא מחדש את המים.

ה. יש להפעיל את התנור בחום מירבי, במצב יבש, למשך כשעה (שו"ע או"ח תסא,א ; מ"ב אות ג, ילקוט יוסף סימן תנא - ח).

תנור עם מצב אדים, בעל דלת עם דופן כפולה		
		

תנור לצליית המבורגרים

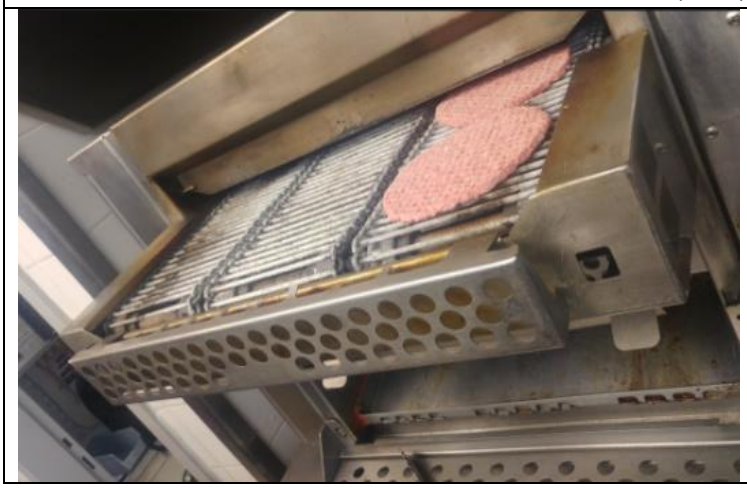
א. נוהל זה מתייחס לתנור, שבו צולים המבורגרים ללא מרכיב חמץ ידוע (יש לברר כל מקרה לגופו).
ב. יש לנתק את התנור מן החשמל. יש להימנע מלהשתמש בתנור במשך 24 שעות.
ג. יש לפרק את החלקים שניתנים לפירוק, ולנקות היטב בסיוע חומרים פוגמים.
ד. יש לנקות היטב את הרשת/רשתות (מסוע) באמצעות מברשת פלדה או באמצעות כלי ייעודי ובסיוע חומרים פוגמים.
ה. יש ללבן את הרשת/רשתות (מסוע).
ו. יש ללבן את חלקי המתכת, את המשטח התחתון שאליו יורדים ההמבורגרים ואת הרשת הקולטת את השומנים.
ז. יש להחליף את יריעת הטפלון, שאליה יורדים ההמבורגרים, בחדשה לפסח.
ח. יש להרכיב את כל החלקים, לחבר את התנור לחשמל ולהפעיל את המתקן בחום מירבי למשך כשעה.

דגש בטיחותי: יש להיזהר שלא לקרב אש למערכת החשמל או ללחיצי החשמל.

(ט"ז או"ח סימן תנא אות ח ; חק יעקב אות כג ; ילקוט יוסף, הלכות פסח - כרך ב', תנא,ג).

תנור לצליית המבורגרים והרשת (מסוע)





תנור אפייה עם אבן

א. יש להסיר את האבן שבתחתית התנור.
ב. אם קיים אטם בדלת התנור: יש לשלוף את האטם, לנקותו היטב באמצעות חומרים פוגמים ולהגעיל בכלי ראשון (ילקוט יוסף, הלכות פסח – כרך ב', תנא,טו).
ג. יש לנקות היטב את התנור באמצעות חומרים פוגמים.
ד. יש להשבית את התנור משימוש למשך 24 שעות.
ה. יש להפעיל את התנור בחום מירבי למשך כשעה, ולאחר מכן להניח אבן חדשה בתחתית התנור.

כאשר לא ניתן להסיר את האבן הקיימת, ניתן להניח אבן חדשה לפסח על גבי האבן הקיימת, לאחר ביצוע ההכשרה, כאמור בסעיפים ב'-ה' (עפ"י שו"ע או"ח סימן תסא,א ; מ"ב אות ג).





ציוד/כלי בישול – כלי ראשון

אינדוקציה

א. יש לנקות היטב באמצעות חומרים פוגמים.

ב. יש להניח סיר עם מים על גבי האינדוקציה, ולהפעיל בחום מירבי למשך מחצית השעה.
(הערה: הסירים בזמן ההכשרה יכולים להיות אפילו של חמץ, אבל שלא יהיו בני יומן, ובתוך הסירים יוכל לתת מים שאינם חמץ).
דגש: רק חלק האינדוקציה שמתחת לקרקעית הסיר מגיע לחום גבוה, ולכן בעת ההכשרה יש להניח על גבי האינדוקציה סיר רחב, שקרקעיתו תכסה את כל שטח האינדוקציה, הנדרש להכשרה.

ג. יש לכבות את האינדוקציה, לנתק מהחשמל, ולערות רותחים על משטח האינדוקציה כאשר המשטח יבש (יש להיזהר לא לערות רותחים על לחיצים או על אלמנטים חשמליים).
ויש, כאשר אין חשש לנזק, משאירים את המתקן פועל, מניחים על גבי המשטח סיר המכיל מים עם מעט חומר פוגם, וממתינים עד לרתיחה ולגלישת המים על משטח האינדוקציה.

(ילקוט יוסף, פסח-כרך ב', עמוד שפז).





ניתן להבחין שסמוך מאוד לסיר הרותח, שמונח על גבי האינדוקציה, אפשר להניח אצבע על גבי משטח האינדוקציה - ואין היא סולדת מחום המשטח.

מיחם (מים חמים)



א. יש לנקות היטב, ולהסיר אבנית.

ב. יש למלא את המיחם במים עד כמה שניתן, ולהפעיל עד הגעה לרתיחה.
יש להפוך את המיחם, ואת החלק העליון של המיחם, שאליו לא הגיעו המים, יש להכניס לכלי ראשון. יש להגעיל את המכסה.

(ילקוט יוסף, איסור והיתר סימן פט סעיף עט ; פסח כרך ב', מהדורת תשע"ז, עמוד שמח).

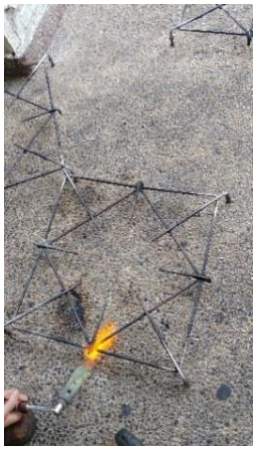
כיריים גז/חצובות

א. יש לכבות את אספקת הגז.

ב. יש לנקות היטב באמצעות חומרים פוגמים את משטחי המתכת, את החצובות, את המבערים, את הברזים ואת הצינורות.

ג. יש לבצע הגעלה או ליבון קל לחצובות ולשאר חלקי הגז (רמ"א או"ח תנא,ד ; מ"ב אות לד ; ילקוט יוסף פסח, חלק ב, תנא,כא).

ד. יש לערות רותחין מכלי ראשון על משטחי המתכת.


כפות חלוקה (מקשה אחת)



א. יש לנקות היטב בסיוע חומרים פוגמים.
יש לתת דגש על ניקיון בחיבור שבין החלק המאורך ובין החלק הכדורי/העגלגל.
ב. יש להגעיל בכלי ראשון.

סירים



א. יש לנקות היטב בסיוע חומרים פוגמים.
דגש: יש לתת תשומת לב מיוחדת לניקיון יסודי במקום החיבור של הסיר עם הידיות (עפ"י חק יעקב או"ח סימן תנא אות טו).
ב. יש להגעיל את הסיר ואת המכסה בכלי ראשון
(שו"ע או"ח תנא,ה ; ילקוט יוסף, הלכות פסח-כרך ב', תנא,יד).

דגש: אין לאשר את ההגעלה אם לא ניתן לנקות כראוי את הסיר ואת המכסה.

הערה: מכשירים מצופים טפלון אין להכשיר, כגון סירים, מחבת, פלנצ'ה.

"פסטה קוקר" (מתקן לבישול מיני אטריות)

א. יש לנקות היטב את המתקן באמצעות חומרים פוגמים.
ב. יש למלא את המתקן במים (עם מעט חומר פוגם) ולהפעילו עד הגעה לרתיחה של המים (עפ"י שו"ע או"ח תנב,ו).
ג. יש ללבן ליבון קל את משטחי המתכת שבשפת המתקן.
ד. את הרשתות, יש להשרות במים עם חומרים פוגמים (כגון מסירי שומנים), ולנקות היטב בסיוע חומרים פוגמים. לאחר מכן, יש להגעילן בכלי ראשון.

דגש: יש לאשר את הכשרת הרשתות רק לאחר הגעה לניקיון מוחלט.





כלי טיגון – כלי ראשון

מחבת

א. יש לנקות היטב באמצעות חומרים פוגמים.
יש לתת תשומת לב לניקוי יסודי במקום החיבור שבין הידית ובין גוף המחבת.
ב. יש ללבן ליבון קל את המחבת. את הידית – ניתן להגעיל בכלי ראשון.
אם אין במחבת גומות – ניתן להגעילה בכלי ראשון.
ג. מחבת שמטגנים בה בלי שמן כלל, כגון מחבת מצופה בטפלון, אין להכשירה מכיוון שלא ניתן לבצע ליבון חמור.

הערה: מכשירים מצופים טפלון אין להכשיר, כגון סירים, פלנצ'ה, מחבת.

(רמ"א או"ח סימן תנא סעיף יא ; ילקוט יוסף, הלכות פסח-כרך ב', תנא,כג-כד).

מחבת טיגון חשמלית





א. יש לנקות היטב את כל חלקי המטגנת בסיוע חומרים פוגמים.
יש לנקות היטב גם במקום החיבורים שבין החלקים השונים.
ב. יש ללבן ליבון קל את הצד הפנימי של מכסה המטגנת (שו"ע או"ח תנא,יד ; עפ"י מ"א או"ח סימן תנב אות יא ; חק יעקב אות כ).
ג. יש למלא את המטגנת במים (עם מעט חומר פוגם), ולהפעיל את המטגנת עד הגעה לרתיחה.
כאשר המים במטגנת הגיעו לרתיחה, יש באמצעות מוט מלובן להעלות מים רותחים לאורך שפת המטגנת (שו"ע או"ח תנב,ו). לחילופין, יש ללבן ליבון קל לאורך שפת המטגנת וכן את פיית המטגנת.

מטגנת/צ'יפסר

א. יש לנתק את המטגנת מהחשמל.
ב. יש לנקות היטב את המטגנת בסיוע חומרים פוגמים.
יש לתת דגש על הסרה של שאריות לכלוך ושמן, העשויות להישאר בתחתית המטגנת או בצנרת (ישנן מטגנות עם צנרת).
יש להשתמש במסיר שומנים. יש למלא באופן חלקי את המטגנת במים עם סבון וכדומה, ולהרתיח את המים. יש לרוקן את המים ע"י הזרמתם במערכת. יש לחזור על התהליך עד הגעה לניקיון מוחלט.
בחלק האחורי של המטגנת יש חריץ עמוק: יש לנקות היטב את החריץ. בחריץ מצטברים שומנים רבים, ולכן יש להסתייע במברשת ברזל עם ידית ארוכה בתוספת שימוש בחומרים פוגמים, וכן באמצעים נוספים, ככול שיידרש.
ג. יש לפתוח את דלתות המטגנת ואת המגירה, ולנקות מלכלוך ומשאריות של שמנים.
בתחתית המטגנת יש ברז לריקון השמן. יש לנקותו.
ד. יש למלא את המטגנת במים בתוספת מעט חומר פוגם, ולהפעיל את המטגנת עד הגעה לרתיחה ולבעבוע המים.
ה. יש לפתוח את ברז ריקון השמן, ולהזרים דרכו את המים הרותחים.
דגש: יש להישמר בעת פתיחת ברז הריקון לבל להיכוות מהמים הרותחים.
יש לשוב ולערות רותחים דרך מיכל הטיגון ולהזרים אותם במערכת עד הגעה למים צלולים.
ו. יש ללבן ליבון קל את משטחי המתכת שעל שפת המטגנת (שו"ע או"ח תנב,ו).
ז. את מכסה המתכת של השמן – יש להגעיל בכלי ראשון (שו"ע או"ח תנא,יד).
הערה: אמנם, ייתכן שלא מכסים את המטגנת בזמן הפעילות אלא בסוף היום, אך ייתכן מאוד שהמטגנת תהיה עדיין חמה בזמן שמכסים אותה, ולכן נדרש להגעיל את המכסה בכלי ראשון.

דגש: יש קושי אמיתי לנקות באופן יסודי את המטגנת. לכן, יש להיערך מבעוד מועד, ולהקדיש לצורך הניקיון זמן ומשאבים מתאימים. מומלץ **לפרוש** את תהליך הניקיון על פני מספר שבועות, וכבר חודש לפני פסח להתחיל בתהליך ניקיון **הדרגתי.**

אין לאשר את הכשרת המטגנת לפסח ללא הגעה לניקיון מוחלט.

ח. את הרשתות, יש להשרות במים עם חומרים פוגמים (כגון מסירי שומנים), ולנקות היטב בסיוע חומרים פוגמים. לאחר מכן, יש להגעילן בכלי ראשון.

דגש: יש לאשר את הכשרת הרשתות רק לאחר הגעה לניקיון מוחלט.

קיים "ניקוי חול", שהנו יעיל ביותר, בנוגע למטגנת, אך בתהליך ניקיון זה יש לשלוח את המטגנת למקום הניקוי.

<u>במטגנות שיש בהן מערכת פילטור/סינון שמן יש להוסיף את הפעולות הבאות:</u>

א. במטגנות אלו, במהלך הפעולה הרגילה שלהן, יש החזרה של שמן ממתקן סינון (ממוקם מתחת למגירה) אל מיכל הטיגון, ולכן יש לבצע הגעלה או ליבון קל (לחלקים המנוקבים) למגירה ולחלקי המתכת.

ב. יש לבצע פעולת פילטור/סינון ברותחים עבור כל מיכל ומיכל (על מנת להכשיר את הצינור, שדרכו חוזר השמן המסונן חזרה אל מיכלי שמן הטיגון שבמטגנת).

יש לפתוח את דלתות המטגנת ואת המגירה, ולנקות לכלוך ושאריות של שמנים. יש לנקות את ברז ריקון השמן.





בחלק האחורי של המטגנת יש חריץ עמוק: יש לנקות היטב את החריץ. בחריץ מצטברים שומנים רבים, ולכן יש להסתייע במברשת ברזל עם ידית ארוכה בתוספת חומרים פוגמים.





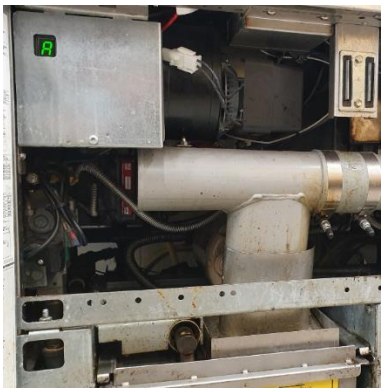
יש לתת דגש על הסרה של שאריות לכלוך ושומן, העשויות להישאר בתחתית המטגנת או בצנרת (ישנן מטגנות עם צנרת). יש להשתמש במסיר שומנים. יש למלא באופן חלקי את המטגנת במים עם סבון וכדומה, ולהרתיח את המים. יש לרוקן את המים ע"י הזרמתם במערכת. יש לחזור על התהליך עד הגעה לניקיון מוחלט.







ישנן מטגנות שבמהלך הפעולה הרגילה שלהן יש החזרה של שמן ממתקן סינון (ממוקם מתחת למגירה) אל מיכלי הטיגון, ולכן יש לבצע הגעלה או ליבון קל (לחלקים המנוקבים) למגירה ולחלקי המתכת.
יש לבצע פעולת פילטור (סינון) עבור כל מיכל ומיכל על מנת להכשיר את הצינור, שדרכו חוזר השמן המסונן חזרה אל מיכלי שמן הטיגון שבמטגנת.





את הרשתות, יש להשרות במים עם חומרים פוגמים (כגון מסירי שומנים), ולנקות היטב בסיוע חומרים פוגמים. לאחר כן, יש להגעילן בכלי ראשון.




כף טיגון "עכביש"

א. אין להכשירה, ויש להסדיר חדשה לפסח (על פי רמ"א או"ח תנא,יח).



ציוד/כלי חימום של מזון





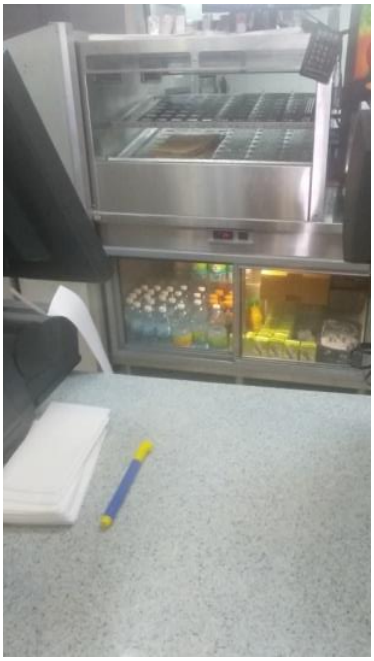
ארון חימום

א. יש לנקות היטב את ארון החימום, כולל המסילות, באמצעות חומרים פוגמים.
ב. לגבי אטם דלת ארון החימום: יש לשלוף את האטם, לנקותו היטב באמצעות חומרים פוגמים ולהגעיל בכלי ראשון.
ג. יש להפעיל את הארון בחום מירבי במצב יבש במשך כשעה.
ד. כאמור, אין להכשיר תבניות, ויש להסדיר חדשות לפסח.

מתקן שמירת חום של מזון באריזות

(עם גוף חימום, דרכו עובר אוכל חם ארוז מהמטבח אל דלפק המכירה)

א. יש לנקות היטב בסיוע חומרים פוגמים את כל חלקי המתקן, את המסננות, ובפרט את פסי המתכת/משטח החימום.
ב. יש ללבן ליבון קל את פסי המתכת/את משטח החימום.







בן מרי (רטוב)

א. יש לנקות היטב את גוף המתקן ואת אמבטיות המתכת באמצעות חומרים פוגמים.
ב. יש למלא את אמבטיות המתקן במים בתוספת מעט חומר פוגם, ולהפעיל בחום מירבי למשך כשעה.
ג. יש ללבן ליבון קל לאורך שפת המתקן.
ד. יש לערות רותחים על משטח המתכת, הממוקם בתחתית המתקן.







בן מרי (יבש)



א. יש לנקות היטב את המתקן באמצעות חומרים פוגמים.
ב. יש להפעיל את המתקן בחום מירבי למשך כשעה, כאשר הפתחים אטומים.
ג. יש ללבן ליבון קל לאורך שפת המתקן והמסגרת.

טוסטר לחימום לחמניות (כמופיע בתמונות)

א. יש לפרק את החלקים שניתנים לפירוק, להסיר את יריעות הטפלון, ולנקות היטב שאריות של פירורים ולכלוך.
דגש: אין לאשר את ההכשרה לפסח לפני הגעה <u>לניקיון מוחלט</u> של כל חלקי המתקן. ניתן להיעזר במפוח אוויר וכדומה.
ב. יש ללבן ליבון חמור את המכסה, שדרך פתחיו מכניסים את הלחמניות לתוך הטוסטר. את חלקי הגומי/טפלון יש להחליף בחדשים לפסח. לחילופין, יש להשתמש במכסה חדש לפסח.
ג. יש ללבן ליבון קל או להגעיל בכלי ראשון את חלקי המתכת שניתנים לפירוק.
ד. יש ללבן ליבון קל את הרשתות, שנמצאות מתחת ליריעות הטפלון וכן את המשטח שאליו יורדים הלחמניות החמות. יש להפעיל את המתקן (בחום מירבי), ללא כיסוי הטפלון, למשך כשעה.
ה. יש להחליף את יריעות הטפלון שעוטפות את הרשתות בחדשות לפסח.

טוסטר לחימום לחמניות	יש להחליף את כיסוי הטפלון שעוטף את הרשת בחדש לפסח
	 

מנורת חימום וגסטרונום (חימום בלבד)



א יש לנקות היטב את כל חלקי המתקן בסיוע חומרים פוגמים.
יש להקפיד על ניקוי מוחלט של מנורת החימום מכל שאריות של שומנים.
ב. אם נעשה שימוש בחמץ - יש להחליף את הגסטרונומים בחדשים לפסח.

מתקן לשמירת חום מנות מזון המונחות במגשים

א. יש לשלוף את הקערות ואת הרשתות מהמתקן, ולנקות היטב את המתקן בסיוע חומרים פוגמים.
דגש: אין לשפוך מים על מגעים אלקטרוניים מחשש לנזק. יש לתת דגש על ניקיון יסודי בחריצים.
ב. יש להפעיל את המתקן בחום מירבי למשך כשעה.
ג. אין להכשיר את קערות הפלסטיק ואת הרשתות, ויש להסדיר חדשות לפסח.

מתקן לשמירת חום האוכל. **יש לשים לב שבחזית המתקן יש אלמנטים חשמליים.**		**אין להכשיר את קערות הפלסטיק ואת הרשתות, ויש להסדיר חדשות לפסח**
		

סיר – שמירת חום מרקים





א. יש לנקות היטב בסיוע חומרים פוגמים את כל החלקים.
ב. יש להגעיל בכלי ראשון את הסיר הפנימי ואת המכסה.
ג. יש למלא את החלק החיצוני במים עם מעט חומר פוגם, ולהפעיל בחום מירבי עד להרתחה.

(שו"ע או"ח סימן תנא סעיפים ה).

פלאטת חימום חשמלית (שמניחים עליה סירים וכדומה)



א. יש לנקותה היטב בסיוע חומרים פוגמים.
ב. יש להפעיל את הפלאטה למשך כשעה.
ג. יש לנתק מהחשמל, לייבש ולערות רותחים מכלי ראשון על משטח המתכת של הפלטה.
ד. הרוצה להחמיר יעטוף את הפלאטה בנייר כסף עבה.

(עפ"י ילקוט יוסף, פסח חלק ב, תנא,כב).

שולחן מחומם

אופן השימוש: השולחן מחומם באמצעות גופי חימום נסתרים (פני השולחן עשויים להגיע לחום של כ-60 מעלות צלזיוס) על מנת לשמור על חום המזון. כגון, שמירה על חום של לחמניות במשך הזמן שמכניסים לתוכן מזון (בדרך כלל מניחים מתחת ללחמניות מגשית נייר).

א. יש לנקות היטב באמצעות חומרים פוגמים את חלקי השולחן.
ב. יש להפעיל את השולחן בחום מירבי.
יש לנתק את החשמל, ולערות רותחין מכלי ראשון.
ג. יש לעטוף את השולחן בנייר כסף עבה.
(עפ"י ילקוט יוסף הלכות פסח תנא,כב עמוד שפח בהערה).







ציוד/כלי עבודה במטבח

דיטו (מכונה ידנית לקציצה)





א. יש לנקות היטב בסיוע חומרים פוגמים את כל חלקי המכונה, ובפרט את תושבות הסכינים, את הסכינים, ובפרט חלקים עם חורים. יש לוודא שלא נשארו שאריות מזון במתקן ובסכינים.

ב. כאשר יש שימוש גם בחמץ – יש להגעיל את סכין המתכת בכלי ראשון.

יש לערות רותחים על כל חלקי המכונה.

כפפת עבודה של קצביה



א. יש **לנקות היטב** את הכפפה בסיוע חומרים פוגמים (יש להשרות את הכפפה במים עם מסיר שומנים למשך זמן ממושך, ולשפשף היטב בסיוע חומרים פוגמים),

דגש: יש לנקות היטב את רצועת הבד ואת מקום החיבור שבין רצועת הבד ובין הרשת משאריות של בשר ושומנים.

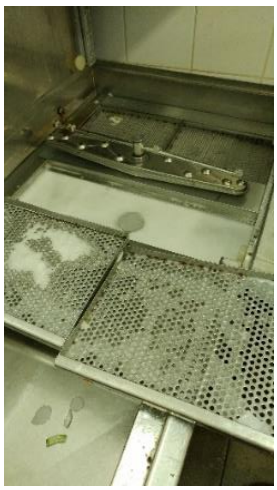
מדיח כלים (דלת מתרוממת)

א. יש לפרק את כל החלקים שניתנים לפירוק, ולנקות היטב את המסננת ואת כל החלקים משאריות אוכל.
יש לתת דגש על ניקיון הרשתות, ולכן יש להשרותן במים עם חומר פוגם, ואחר כך לשפשפן באמצעות מברשות ברזל וכדומה, באופן שלא יהיה חשש להישארות של שאריות מזון. יש לתת דגש על ניקיון פתח הניקוז.

ב. יש לחבר את כל החלקים ולהפעיל את המכונה עם חומרים פוגמים, בחום מירבי.

(ילקוט יוסף, הלכות פסח-כרך ב', תנא,יא).

יש לתת דגש על ניקיון הרשתות.







מטחנת בשר

א. יש לפרק את החלק (מעין שפורפרת) שבו נמצא החילזון והסכין.
ב. יש לנקות היטב את הסכין, את החילזון את החלק המנוקב שממנו יוצא הבשר הטחון, את השפורפרת, את פנים המכונה ואת כל חלקי המכונה בסיוע חומרים פוגמים.
ג. יש להגעיל בכלי ראשון את הסכין, את החילזון ואת השפורפרת.
את החלק המנוקב שממנו יוצא הבשר הטחון יש ללבן ליבון קל.
ד. יש לערות רותחים מכלי ראשון על המשטח העליון של המכונה באופן שהמים יזרמו דרך פנים המכונה.
ה. יש לנקות היטב את כל חלקי המכונה בסיוע חומרים פוגמים, לייבש ולערות רותחים מכלי ראשון.





מיקסר (משמש ללישת בצקים)



א. מיקסר המשמש לעשיית בצק או להקצפה ועיבוד של חומרי גלם שמעורב בהם חמץ, נכון שלא להכשירו לפסח [כי מצוי מאוד שמתאסף חמץ בתוך גוף המכשיר, וכדי להכשירו לפסח צריך לפתוח את המכשיר ולנקותו היטב. חלקי מתכת שיש בהם נקבים – טעונים ליבון קל לכתחילה. ושאר חלקי המתכת שאין בהם נקבים או חריצים טעונים הגעלה, ולכן נכון שלא להשתמש בו בפסח].

(ילקוט יוסף הלכות פסח תנא,מו עמוד תכא).

מכונה ידנית לחיתוך ירקות (כבתמונה)



א. יש לנקות היטב באמצעות חומרים פוגמים
את כל חלקי המכונה.

מנדף/קולט אדים



יש לפרק את הרשתות, ולנקות באמצעות חומרים פוגמים את הרשתות ואת החלקים הפנימיים. יש לתת דגש לניקוי של הצטברויות שומנים במסילות המנדף. לצורך הפירוק - ניתן להיעזר באנשי מקצוע. בתיאום עם תקשורת נכונה ניתן לתזמן את ביקור איש המקצוע לפני ההכשרה לפסח.

ואם קשה עליו לפרק ולנקות כאמור, לא ישתמש בו בפסח, אלא ייתן עליו כיסוי חזק ויציב, ויהדק הכיסוי יפה שלא ייפול.

דגש בטיחותי: אין להתיז חומרים פוגמים כלפי מעלה מבלי שיש הגנה מתאימה לעיניים ולפנים.

מערבל מזון/בלנדר





א. יש לנקות היטב באמצעות חומרים פוגמים.
ב. אם השימוש בצונן בלבד - די בניקיון היטב.
ג. אם השימוש בחם - יש לערות רותחין מכלי ראשון על המערבל, על המיכל ועל המכסה. ודין הסכינים, הכשרם בהגעלה בכלי ראשון.

סכיני מטבח



יש לנקותם היטב בסיוע חומרים פוגמים, ולאחר מכן להגעילם בכלי ראשון (שו"ע או"ח תנא,ג ; שער הציון אות כו ; ערוך השלחן סוף אות י ; ילקוט יוסף, הלכות פסח – כרך ב', תנא,כ).

דגש: יש לתת תשומת לב לניקוי יסודי של הקת/הידית, ובפרט במקום החיבור ללהב (חק יעקב או"ח סימן תנא אות טו).

עגלת מטבח



א. יש לנקות היטב באמצעות חומרים פוגמים, לייבש ולערות מים רותחים מכלי ראשון.
יש לערות רותחין מתתא לעילא (תחילה על המדף התחתון יותר ואחר כך על המדף הגבוה יותר).

(עפ"י שו"ע או"ח סימן תנא סעיף כ ; עפ"י חק יעקב אות נה).

עגלת מסלול/עגלת תנור

אופן השימוש: מניחים בה תבניות וגסטרונומים, המכילות מזון חם או קר. יש עגלה שגם מוכנסת לתוך תנור במהלך האפייה, ויש עגלה שכלל אינה מוכנסת לתנור, אלא מניחים בה תבניות עם מזון חם לאחר הוצאתן מהתנור.

א. אם מכניסים את העגלה לתוך תנור:

1. יש להשבית משימוש למשך 24 שעות.
2. יש לנקות היטב באמצעות חומרים פוגמים.
3. יש להכניס את העגלה לתוך תנור, שהוכשר לפסח, ולהפעיל את התנור בחום מירבי, במצב יבש, כשעה.

(עפ"י שער הציון או"ח סימן תנא אות נא בשם ספר בית מאיר, וכל שכן).

ב. אם לא מכניסים את העגלה לתוך תנור:

1. יש לנקות היטב באמצעות חומרים פוגמים עד הגעה לניקיון מוחלט.
2. יש לייבש ולערות רותחין מכלי ראשון.

(עפ"י שו"ע או"ח סימן תנא סעיף ו ; משנה ברורה או"ח סימן תנא אות קיד ושער הציון אות קמד ; חק יעקב אות נה).



עגלת פינוי



א. יש לנקות היטב בסיוע חומרים פוגמים.

קרשי חיתוך/פלטות אוקולון (שימוש בצונן בלבד)



א. יש לנקותם היטב בסיוע חומרים פוגמים. במקום הצורך יש להשרות במים עם מסיר שומנים, לפני הניקוי הסופי.
דגש: יש להגיע לניקיון יסודי.

(עפ"י שו"ע או"ח סימן תנא סוף סעיף יג).

שולחנות עבודה/שולחנות עבודה עם כיורים

א. יש לנקותם היטב בסיוע חומרים פוגמים.
יש לתת דגש לניקיון מוחלט של פתח הכיור, אטם הכיור והצנרת, לבל יישארו שם שאריות מזון.

ב. יש לייבש, ולערות עליהם רותחים מכלי ראשון
(עפ"י שו"ע או"ח סימן תנא סעיף כ ; בית יוסף ; מ"ב אות צב ; סימן תנב מ"ב אות כ ; ערה"ש תנא,מא).

הערה: על גבי כיור מחרסינה נכון לערות רותחין מכלי ראשון 3 פעמים (חזון עובדיה – פסח עמוד קנא, ילקוט יוסף, פסח – כרך ב', תנא,לו). ויש שמוסיפים לצפותו בנייר כסף, והוא חומרא.

יש לבצע את עירוי המים הרותחים על פי הסדר הבא: ראשית, יש לערות רותחים על פתח הכיור ועל קרקעית הכיור. לאחר מכן יש לערות רותחים על דפנות (הפנימיות) הכיור. ולאחר מכן, לערות רותחים על השולחן.

הסבר: יש להקפיד לערות את המים הרותחים על משטחים יבשים, מפני שמשטח רטוב גורם למי העירוי הרותחים להצטנן (מ"ב או"ח תנב אות כ). במציאות, על מנת לערות מים רותחים על פני כל השולחן ועל הכיור לא די בעירוי אחד, אלא יש לבצע מספר עירויים. ויוצא שמי העירוי הראשונים יצננו את רתיחת מי העירוי השניים. לכן, יש לבצע את סדר עירוי המים הרותחים מהמקום הנמוך אל המקום הגבוה (מתתא לעילא), כך שתמיד העירוי יתבצע על משטח יבש.







שולחנות עבודה ממתכת ללישת בצק

יש לנקותם היטב בסיוע חומרים פוגמים, וללבן ליבון קל את פני השולחן.
לחילופין, יש לייבש, להעביר **על פני כל השולחן** מוט מלובן ולערות עליו רותחין
(שו"ע או"ח תנא,יז ; מ"ב אות צג ; כה"ח אות קצג).

ציוד קירור/הקפאה

מקררים/מקפיאים



יש לנקות היטב בסיוע חומרים פוגמים.
יש לשים לב במיוחד לניקיון החריצים, הפינות ואזור הגומיות

(עפ"י שו"ע או"ח סימן תמב סעיף ז ; או"ח סימן תנא מ"ב אות קיג וכה"ח אות רלב ; ילקוט יוסף, הלכות פסח –כרך ב', תנא,ל).

דגש: לגבי מקפיאים - יש לנתק את המתקן מבעוד מועד מהחשמל על מנת להפשיר את הקרח ולאפשר את הניקיון.

מכונת קרח



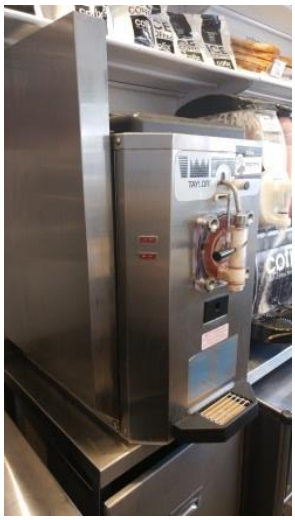
א. יש לרוקן את הקרח, ולנקות היטב את חלקי המכונה בסיוע חומרים פוגמים.
מכיוון שיש כמות גדולה של קרח במכונה, רצוי לבחון אפשרות לנתק את המכונה מהחשמל זמן מה לפני מועד הניקיון, כך שלא יהיה צורך לזרוק קרח, אלא יעשו בו שימוש מזמן ניתוק המכונה מהחשמל עד מועד ההכשרה לפסח.
ב. יש למלא בקרח חדש לפסח.

מכונות שתיה/גלידה

מכונת אייס קפה/מכונת גלידה

א. יש לפרק את כל החלקים שניתנים לפירוק, כולל הדפנות בצדדים, ולנקות היטב הן את גוף המכונה והן את החלקים באמצעות חומרים פוגמים. מומלץ להשרות את החלקים הקטנים במים עם חומר פוגם על מנת להקל על הניקיון.
דגש: יש להגיע לניקיון מוחלט.






מכונת קפה מקצועית

א. יש לנקות היטב באמצעות חומרים פוגמים את כל חלקי המכונה. יש לפרק את המכסה העליון ולנקות היטב מלכלוך ומפירורים.
ב. יש לשים חומר ניקוי ייעודי למכונת הקפה בתוך כף קפה ריקה, נקיה ואטומה. יש להצמיד את הכף לפתח יציאת המים החמים ולהפעיל את המכונה במצב אספרסו מלא (במכונות שונות יש כפתורי הפעלה בשמות שונים. יש להיזהר שלא להישאר במצב הפעלה זה למשך זמן ממושך). באופן זה, חומר הניקוי נשאב לתוך הצנרת הפנימית של המכונה. יש לחזור על התהליך בכל פתחי יציאת המים החמים.
ג. יש לפרק את החלקים ואת הברזים שניתנים לפירוק. יש להשרות את כל החלקים במים עם חומרים פוגמים ולנקות היטב. יש לוודא ניקיון הן מבפנים והן מבחוץ של החלקים החלולים (יש לעיין במחה"ש או"ח סימן תנב סוף אות יא). את הגומיות העוטפות את צינוריות הקיטור יש להשרות במים עם חומרים פוגמים ולנקות היטב.
ד. במכונת קפה עם חלב יש להוסיף את השלב הבא: יש להזרים מים חמים עם חומר פוגם ממיס חלב דרך צינורית החלב. לאחר מכן יש להזרים מים חמים דרך הצינורית עד הגעה למים צלולים.
ה. יש להזרים מים חמים דרך הברזים וצינוריות המכונה.
בצינוריות הקיטור – יש להפעיל את הקיטור.




יש לשים חומר ניקוי ייעודי למכונת הקפה בתוך כף קפה ריקה, נקיה ואטומה. יש להצמיד את הכף לפתח יציאת המים החמים ולהפעיל את המכונה במצב אספרסו מלא באופן זה, חומר הניקוי נשאב לתוך הצנרת הפנימית של המכונה

מכונות שתיה קלה (מוגז)

א. יש לבצע סניטציה של הצנרת לפני פסח.
ב. את פיות/ברזי השתיה - יש לפרק ולנקות היטב.
ג. יש לנקות את רשת הניקוז בסיוע חומרים פוגמים.






מכונת שתיה קלה (מיץ)



א. יש לרוקן את מיכלי השתייה הקיימים.
יש להוציא גם את חלקי המתכת.
ב. יש לנקות היטב את המכונה ואת החלקים בסיוע חומרים פוגמים.
ג. יש להכניס מיכלים עם שתיה כשרה לפסח.

מכונה ייעודית לסחיטת תפוזים



א. יש לפרק את חלקי המכונה ולנקותם היטב באמצעות חומרים פוגמים.
יש לתת תשומת לב לניקוי כראוי של חלקים מנוקבים.

דלפק/ויטרינה

דלפק/ויטרינה וקופה רושמת



א. יש לנקות בסיוע חומרים פוגמים. יש לשים לב לחריצים, לאזור שמתחת לדלפק/לוויטרינה, ולאזור הלחיצים, שבהם עשויים להתקבץ פירורי חמץ. ניתן להיעזר במפוח אוויר (עפ"י מ"ב סימן תנא אות קיג).

ב. כאשר יש העברה של מאכלים חמים על גבי שולחן/דלפק המכירה, העשוי אלומיניום: יש לנקות היטב את השולחן/דלפק, לייבש ולערות רותחין מכלי ראשון (שו"ע או"ח תנא,כ).

דגש: יש להיזהר שלא לערות נוזלים על גופי חשמל.

מגירות מתכת לאחסון מוצרי מזון



א. יש לנקותן היטב בסיוע חומרים פוגמים. יש לתת דגש לניקיון מוחלט של חלקים מנוקבים.

ב. אם יש סדקים או חריצים עמוקים - יש לצפות בנייר כסף עבה או ביריעות עבה וכדומה

(עפ"י מ"ב או"ח סימן תנא אותיות קיג,קטו ; כה"ח אות רלב).

אחסון

מגירות/ארונות לאחסון מוצרי מזון (בטמפרטורת החדר)

א. יש לנקות היטב בסיוע חומרים פוגמים. יש לתת דגש לניקיון מוחלט של חלקים מנוקבים.
ב. אם יש סדקים או חריצים עמוקים - יש לצפות בנייר כסף עבה או בניילון עבה וכדומה (עפ"י מ"ב או"ח סימן תנא אותיות קיג,קטו ; כה"ח אות רלב).

מגירות לאחסון כלים וסכו"ם (בטמפרטורת החדר)

א. יש לנקות היטב בסיוע חומרים פוגמים.
ב. אם יש סדקים או חריצים עמוקים - יש לצפות בנייר כסף עבה או בניילון עבה וכדומה (עפ"י מ"ב או"ח סימן תנא אותיות קיג,קטו ; כה"ח אות רלב).

מדפים שעל גביהם מניחים (בטמפרטורת החדר) את מוצרי המזון של בית האוכל

א. יש לנקותם היטב באמצעות חומרים פוגמים.
ב. אם יש במדף סדקים או חריצים עמוקים - יש לצפותו בנייר כסף עבה או בניילון עבה וכדומה (עפ"י מ"א אות לח ; עפ"י כה"ח אותיות רלב,רלה).



מתחם בית האוכל

יש לבצע ניקיון כללי במתחם בית האוכל (כגון ע"י טאטוא ושטיפה) על מנת לוודא שלא נשארו שאריות של חמץ במתחם (בית יוסף (או"ח סימן תלג) בשם הכל בו והמרדכי ; רמ"א או"ח סימן תלג סעיף יא).

כלי סעודה והגשה

כוסות

א. כוסות זכוכית – יש לנקותן היטב בסיוע חומרים פוגמים.
יש להשרות אותן 3 ימים במים ולהחליף את המים כל 24 שעות או להגעילן בכלי ראשון (אם אין חשש לניפוץ).

ב. כוסות העשויות מחרס, מקרמיקה, מפורצלן – אין להכשיר ויש להסדיר חדשות לפסח.



מגשים



א. יש לנקות היטב באמצעות חומרים פוגמים, לייבש ולערות רותחים מכלי ראשון.
(עפ"י שו"ע או"ח סימן תנא סעיף כ. עפ"י חק יעקב אות נה).

מלקחיים ממתכת (יחידה אחת)



א. אם מדובר במלקחיים שהן כלי סעודה ולא מכניסים אותן לתנור יש לנקותן היטב בסיוע חומרים פוגמים, ולהגעילן בכלי ראשון.

ב. אם מדובר במלקחיים ששימושם גם בכלי ראשון ממש, כגון שמכניסים אותן לתנור, יש להשביתן משימוש למשך 24 שעות, לנקותן היטב באמצעות חומרים פוגמים בדגש על ניקיון בנקבים, וללבן ליבון קל.

(עפ"י אוה"א נח,כז ; עפ"י רמ"א או"ח תנא,ו ; עפ"י אשל אברהם או"ח סימן תנא סוף אות י עפ"י שער הציון אות נא בשם ספר בית מאיר).

סכו"ם (יחידה אחת)

א. יש לנקות היטב באמצעות חומרים פוגמים. מומלץ להשרות זמן מה במים עם חומר פוגם, ולאחר מכן לשפשף את הסכו"ם.
יש לתת דגש על ניקיון המרווחים שבין שיני המזלג ועל ניקיון שיני הסכין.

ב. יש להגעיל בכלי ראשון (עפ"י רמ"א או"ח תנא,ו).

דגש: אין להכניס הרבה כלים ביחד, כאשר הכלים נוגעים זה בזה, לתוך סל מנוקב על מנת להגעילם בכלי ראשון, מפני שהרתיחה אינה עולה במקום המגע של הכלים (שו"ע או"ח תנב,ג ; מ"ב אות כב).
לכן, כאשר מגעילים סכו"ם בכלי ראשון בתוך סל מנוקב יש להניח רק כמות מעטה של סכו"ם, ויש לנער מעט את הסל על מנת שהרתיחה תגיע לכל מקום בסכו"ם. יש להקפיד על כללי הבטיחות, לא לגרום להתזה של מים רותחים, ולאחוז את הסל המנוקב באמצעות כפפת מגן.





צלחות

א. צלחות ממתכת או מזכוכית - יש לנקותן היטב בסיוע חומרים פוגמים ולהגעיל בכלי ראשון (עפ"י רמ"א או"ח תנא,ו).
לחילופין, לגבי צלחות מזכוכית, יש להשרותן 3 ימים במים, ולהחליף את המים כל 24 שעות.

ב. צלחות העשויות מחרס, מקרמיקה, מפורצלן - אין להכשיר ויש להסדיר חדשות לפסח.

ריהוט

כיסאות

א. יש לנקותם היטב בסיוע חומרים פוגמים. יש לנקות גם את החלק התחתון של הכיסא (עשויים להימצא שם מסטיקים), ולכן רצוי להפוך את הכיסא או להניחו על הצד במהלך הניקיון.

פח

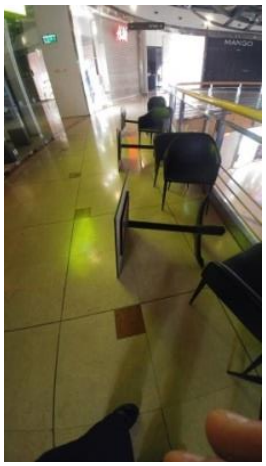
א. יש לרוקנו לחלוטין, ולנקות היטב בסיוע של חומרים פוגמים.

שולחנות אכילה לסועדים

א. יש לנקותם היטב בסיוע חומרים פוגמים, לייבשם, ולערות עליהם רותחים מכלי ראשון (שו"ע או"ח תנא,כ ; פר"ח סימן תנא אות כ ; ילקוט יוסף הלכות פסח חלק ב, תנא,מג).
דגש: יש לשים לב לניקיון יסודי גם במקומות שבהם משטח פני השולחן אינו אחיד. יש לנקות גם את החלק התחתון של השולחן (מצויים שם מסטיקים), ולכן רצוי להפוך את השולחן או להניחו על הצד במהלך הניקיון.
ראוי לכסות את השולחן במפה.

ב. אם קיים חשש שעירוי הרותחים יגרום נזק לשולחן, יש (לאחר הניקיון) לכסות את השולחנות באמצעות מפות.
במקומות שבהם השליטה על השולחנות אינה ברשות בעל בית האוכל ולא ניתן לפרוס מפות (כגון בקניונים שבהם יש מתחם אכילה משותף למספר מסעדות) יש לחלק לסועדים מפות נייר.

רצוי להפוך את השולחנות על מנת להקל על הניקיון גם של החלק התחתון שלהם





הכשרת מחלקות המרכולים 44

כללי (ציוד וכלים שקיימים במספר מחלקות) 44

תנור 44
מנדף/קולט אדים 45
סכינים 45
מגנט סכינים 45
מכונת טחינה 46
משור סרט 47
שולחנות עבודה וכיורים 47
קרשי חיתוך/פלטות אוקולון (שימוש בצונן) 48
הוויטרינה וחלקיה השונים 48
סטנד פלסטיק (דוקרן) הנערץ או המונח על מוצרי המזון 48
מתקני שקילה/קופה רושמת 48
מכונת ניילון 49
מקרר 49
מגירות/ארונות לאחסון מוצרי מזון (בטמפרטורת החדר או בקירור) 49
מדפים שעל גביהם מניחים (בטמפרטורת החדר או בקירור) מוצרי מזון 49
מתחם המרכול 49

מחלקת בשר/קצביה 50

גסטרונומים המשמשים להנחת מוצרי בשר ועוף בוויטרינת הקירור/במקרר 50
וו לתלויית בשר 50
כפפת עבודה (רשת מתכתית) של קצבים 50

מעדניה 51

מגרדת המיועדת לגבינה בלבד 51
מכונת פריסת נקניק או גבינה 51

מחלקת דגים 53

גסטרונומים המשמשים להנחת מוצרי דגים בוויטרינת הקירור/במקרר(שימוש בצונן) 53
מברשת מקובעת לניקוי בטן הדג 53
מכשיר חשמלי להסרת קשקשים (קשקשת) 53

מחלקת תבלינים ופיצוחים 53

מטחנה של פיצוחים 53
תנור לקליית פיצוחים 54
קערות מתכת וכפות הגשה לתבלינים/לפיצוחים/לקטניות יבשים (שימוש בצונן) 55
קערות מתכת לפיצוחים, המופעלות בחום 55
מסננת פיצוחים 56
ויטרינות וארונות 56

מחלקת אפייה 56

בברכת הצלחה טובה לכל העוסקים במלאכת ההכשרות לפסח! 56

הכשרת מחלקות המרכולים

כללי (ציוד וכלים שקיימים במספר מחלקות)

תנור

א. יש לנקות היטב את כל חלקי התנור באמצעות חומרים פוגמים מתאימים, בדגש על ניקיון פינות וחריצים.
קיימים תנורים שניתן לפרק את הדופן הפנימית שלהם (מכסה את גוף החימום), ומצוי שמאחוריה מצטבר לכלוך רב.
על בעל המרכול לדאוג שיפרקו את הדופן, ולנקות הן את הדופן והן את החלק שנמצא מאחוריה.
יש דלתות תנור, בעלות דופן כפולה. יש להפריד בין הדפנות ולנקות היטב ביניהן.
יש לנקות גם את גג התנור ואת הארובה (אם יש).

ב. יש להימנע מלהשתמש בתנור במשך 24 שעות.

ג. תנורי עופות: יש תנורים אשר באמצע חללם מותקן מעין שיפוד, שעליו צולים עופות, המתובלנים בתבלינים, אשר חלקם עשויים להכיל חמץ. על גבי השיפוד, מסביבו ועל גבי קרקעית התנור עשויים להצטבר שומנים רבים, אשר יש חובה להסירם לפני ההכשרה.
יש לנקות היטב את השיפוד וללבן ליבון קל.

ד. לעיתים, מותקן מנדף/קולט אדים מעל התנור. יש לנקותו בהתאם לנוהל.

ה. לגבי אטם דלת התנור: יש לשלוף את האטם, לנקותו היטב באמצעות חומרים פוגמים ולהגעיל בכלי ראשון (עפ"י ילקוט יוסף, הלכות פסח – כרך ב', תנא,טו).

ו. יש להפעיל את התנור בחום מירבי, במצב יבש, למשך כשעה

(שו"ע או"ח תסא,א ; מ"ב אות ג ; ילקוט יוסף, הלכות פסח – כרך ב', תנא,ח).

דגש: יש לבדוק אם תקינות מתקן נר התמיד (אם קיים) לאחר ההכשרה.

דגש בטיחותי: אין להתיז מים קרים על דלת התנור מיד לאחר ההכשרה, מחשש להתנפצות דלת הזכוכית.

תנור עופות/גריל עופות.	**דלת בעלת "דופן כפולה".**	**אטם דלת התנור.**
את השיפודים יש לנקות היטב באמצעות מסירי שומנים, ולאחר מכן ללבן ליבון קל.	יש לשחרר את הדופן הכפולה, ולנקות היטב באמצעות חומרים פוגמים מכל צדדי הדפנות.	יש לשלוף את האטם, לנקותו היטב באמצעות חומרים פוגמים ולהגעיל בכלי ראשון
		







מנדף/קולט אדים

יש לפרק את הרשתות, ולנקות באמצעות חומרים פוגמים את הרשתות ואת החלקים הפנימיים. יש לתת דגש לניקוי של הצטברויות שומנים במסילות המנדף. לצורך הפירוק - ניתן להיעזר באנשי מקצוע. בתיאום עם תקשורת נכונה ניתן לתזמן את ביקור איש המקצוע לפני ההכשרה לפסח.

ואם קשה עליו לפרק ולנקות כאמור, לא ישתמש בו בפסח, אלא ייתן עליו כיסוי חזק ויציב, ויהדק הכיסוי יפה שלא ייפול.

דגש בטיחותי: אין להתיז חומרים פוגמים כלפי מעלה מבלי שיש הגנה מתאימה לעיניים ולפנים.

סכינים



יש לנקותם היטב בסיוע חומרים פוגמים, ולאחר מכן להגעילם בכלי ראשון

(שו"ע או"ח תנא,ג ; שער הציון אות כו ; ערוך השלחן סוף אות י, ילקוט יוסף, פסח – חלק ב, תנא,כ).

דגש: ככלל, מומלץ לבצע את ריענון והחלפת כלי החיתוך וההגשה בסניפים לאחר הכשרת הסניף.

דגש: יש לתת תשומת לב לניקוי יסודי של הקת/הידית, ובפרט במקום החיבור ללהב
(חק יעקב או"ח סימן תנא אות טו ; ילקוט יוסף, פסח – חלק ב, תנא,כ).

דגש: אם חידשו את הצבע שעל גבי קת הסכין במהלך השנה, ויש בצבע ממשות - יש להקפיד להסיר את הצבע לפני ההגעלה או להסדיר סכין חדשה לפסח (עפ"י שו"ע או"ח תנא,יג ; ט"ז אות יז עפ"י הסוגיה במסכת פסחים דף ל עמוד ב).

מגנט סכינים



יש לנקות היטב בסיוע חומרים פוגמים.
יש לתת תשומת לב לניקיון בין פסי המתכת

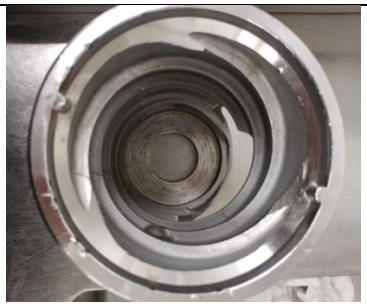
(כה"ח או"ח סימן תנא אות ון).

מכונת טחינה

א. יש לפרק את החלק (מעין שפורפרת) שבו נמצא החילזון והסכין.
ב. יש לנקות היטב את הסכין, את החילזון את החלק המנוקב שממנו יוצא הבשר הטחון, את השפורפרת, את פנים המכונה ואת כל חלקי המכונה בסיוע חומרים פוגמים.
ג. יש להגעיל בכלי ראשון את הסכין, את החילזון ואת השפורפרת.
את החלק המנוקב שממנו יוצא הבשר הטחון יש ללבן ליבון קל.
ד. יש לערות רותחים מכלי ראשון על המשטח העליון של המכונה באופן שהמים יזרמו דרך פנים המכונה.
ה. יש לנקות היטב את כל חלקי המכונה בסיוע חומרים פוגמים, לייבש ולערות רותחים מכלי ראשון.
ו. יש לנקות היטב את חלק הפלסטיק, שבאמצעותו דוחסים את הבשר אל המכונה, באמצעות חומרי ניקיון.
(ילקוט יוסף, פסח חלק ב', תנא,מה)

אופן פירוק מכונת הטחינה

1. יש לשחרר את התפס, שנועל את השפורפרת בתוך גוף מכונת הטחינה.	**2.** יש לשלוף את השפורפרת, שמכילה את החלקים הפנימיים של מכונת הטחינה.	**3.** כך נראית מכונת הטחינה לאחר ששלפו ממנה את השפורפרת.	**4.** יש לחלץ ולהפריד בין השפורפרת, החילזון, הסכין והחלק המנוקב שממנו יוצא הבשר הטחון.
			

הסכין. הגעלה.	**החילזון.** הגעלה.	**החלק המנוקב ממנו יוצא הבשר הטחון.** ליבון קל.	**השפורפרת.** הגעלה.
			



יש לנקות היטב את חלק הפלסטיק, שבאמצעותו דוחסים את הבשר אל המכונה, באמצעות חומרי ניקיון.

משור סרט

א. יש לנקות היטב את כל החלקים בסיוע חומרים פוגמים. יש לתת דגש לניקיון גם מתחת למשטח החיתוך.
יש לתת דגש לניקיון החלק, שמגן על המשור, ונמצא בין המשור ובין משטח החיתוך. יש להשרותו במים עם חומר פוגם ולנקותו היטב.






שולחנות עבודה וכיורים

א. יש לנקותם היטב בסיוע חומרים פוגמים.
יש לתת דגש לניקיון מוחלט של פתח הכיור, אטם הכיור והצנרת, לבל יישארו שם שאריות מזון.

ב. יש לייבש, ולערות עליהם רותחים מכלי ראשון.
(עפ"י שו"ע או"ח סימן תנא סעיף כ ; בית יוסף ; מ"ב אות צב ; כה"ח אות צד ואות רלג, ערה"ש תנא,מא, שו"ת פעולת צדיק חלק א סימן קעב ; חזון עובדיה – פסח, עמוד קנט (מהדורת תשס"ג)).

הערה: על גבי כיור מחרסינה נכון לערות רותחין מכלי ראשון 3 פעמים (חזון עובדיה – פסח עמוד קנא, ילקוט יוסף, פסח – כרך ב', תנא,לו). ויש שמוסיפים לצפותו בנייר כסף, והוא חומרא.

כאשר מחובר כיור לשולחן העבודה יש לבצע את עירוי המים הרותחים על פי הסדר הבא: ראשית, יש לערות רותחים על פתח הכיור ועל קרקעית הכיור. לאחר מכן יש לערות רותחים על דפנות (הפנימיות) הכיור. ולאחר מכן, לערות רותחים על השולחן.

הסבר: יש להקפיד לערות את המים הרותחים על משטחים יבשים, מפני שמשטח רטוב גורם למי העירוי הרותחים להצטנן (מ"ב או"ח תנא אות כ). במציאות, על מנת לערות מים רותחים על פני כל השולחן ועל הכיור לא די בעירוי אחד, אלא יש לבצע מספר עירויים. ויוצא שמי העירוי הראשונים יצננו את רתיחת מי העירוי השניים. לכן, יש לבצע את סדר עירוי המים הרותחים מהמקום הנמוך אל המקום הגבוה, כך שתמיד העירוי יתבצע על משטח יבש.






קרשי חיתוך/פלטות אוקולון (שימוש בצונן)

יש לנקותם היטב בסיוע חומרים פוגמים. במקום הצורך יש להשרות במים עם מסיר שומנים, לפני הניקוי הסופי. **דגש: יש להגיע לניקיון יסודי.**

(עפ"י שו"ע או"ח סימן תנא סוף סעיף יג).

הוויטרינה וחלקיה השונים

יש לנקות בסיוע חומרים פוגמים, כולל החוצצים. יש לשים לב לחריצים, לאזור שמתחת לוויטרינה ולגג הוויטרינה, שבהם עשויים להתקבץ פירורי חמץ (מ"ב סימן תנא אות קיג ; כה"ח אות רלב).







סטנד פלסטיק (דוקרן) הנעוץ או המונח על מוצרי המזון

יש לנקותו היטב בסיוע חומרים פוגמים.

מתקני שקילה/קופה רושמת

יש לנקות היטב בסיוע חומרים פוגמים. **דגש:** יש לוודא ניקיון של אזור הלחצנים.

לגבי מתקן שקילה: יש לפרק את משטח המתכת, ולנקותו היטב.

לגבי קופה רושמת: יש לוודא ניקיון של המסוע מפירורי חמץ או משאריות מזון.

מתקן שקילה		קופה רושמת
		

מכונת ניילון



יש לנקותה היטב בסיוע חומרים פוגמים. יש לוודא ניקיון של חוט הלהט.

מקרר



יש לנקות היטב בסיוע חומרים פוגמים, כולל את הרשתות ואת המדפים.
יש לשים לב במיוחד לניקיון החריצים, הפינות ואזור הגומיות (על פי שו"ע או"ח סימן תמב סעיף ז; מ"ב אות קיג ; כה"ח אות רלב, ילקוט יוסף, פסח – חלק ב, תנא,ל).

מגירות/ארונות לאחסון מוצרי מזון (בטמפרטורת החדר או בקירור)

א. יש לנקות היטב בסיוע חומרים פוגמים. יש לתת דגש לניקיון מוחלט של חלקים מנוקבים.
ב. אם יש סדקים או חריצים עמוקים - יש לצפות בנייר כסף עבה או בניילון עבה וכדומה (מ"ב או"ח סימן תנא אותיות קיג,קטו ; כה"ח אות רלב).

מדפים שעל גביהם מניחים (בטמפרטורת החדר או בקירור) מוצרי מזון

א. יש לנקותם היטב באמצעות חומרים פוגמים. יש לתת דגש לניקיון מוחלט של חלקים מנוקבים.
ב. אם יש במדף סדקים או חריצים עמוקים - יש לצפותו בנייר כסף עבה או בניילון עבה וכדומה (עפ"י מ"א אות לח ; עפ"י כה"ח אותיות רלב,רלה).

מתחם המרכול

יש לבצע ניקיון כללי במתחם המרכול (כגון ע"י טאטוא ושטיפה) על מנת לוודא שלא נשארו שאריות של חמץ במתחם (בית יוסף (או"ח סימן תלג) בשם הכל בו והמרדכי ; רמ"א או"ח סימן תלג סעיף יא).

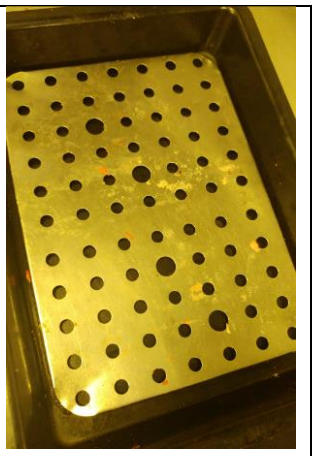
מחלקת בשר/קצביה

גסטרונומים המשמשים להנחת מוצרי בשר ועוף בוויטרינת הקירור/במקרר

יש לנקותם היטב בסיוע חומרים פוגמים.

דגש: גסטרונומים, שעושים בהם שימוש **בחם** (כגון בישול ואפייה) - אין להכשירם, ויש להסדיר חדשים לפסח.





וו לתלייית בשר



יש לנקות היטב ולשפשף היטב בסיוע חומרים פוגמים, ובפרט במקום החיבור שבין החלקים השונים.

כפפת עבודה (רשת מתכתית) של קצבים

יש **לנקות היטב** את הכפפה בסיוע חומרים פוגמים (יש להשרות את הכפפה במים עם מסיר שומנים למשך זמן ממושך, ולשפשף היטב בסיוע חומרים פוגמים).

דגש: יש לנקות היטב את רצועת הבד ואת מקום החיבור שבין רצועת הבד ובין הרשת משאריות של בשר ושל שומנים.




מעדניה





מגרדת המיועדת לגבינה בלבד

א. יש לנקות היטב בסיוע חומרים פוגמים את כל חלקי המכונה.
ב. יש לפרק את הסכין, לנקות היטב ולשפשף היטב באמצעות חומרים פוגמים.

דגש: יש לנקות היטב גם בחלקים האחוריים של הסכין ושל חלקי המכונה השונים מפני שמצטברים בהם שאריות גבינה.

קיימות מגרדות שונות של גבינות









דגש: יש לנקות היטב גם בחלקים האחוריים של הסכין ושל חלקי המכונה השונים בשל הצטברויות של שאריות גבינה.







מכונת פריסת נקניק או גבינה

א. יש לפרק את הסכין העגולה. בחלק האחורי של המכונה, בתחתית המכונה, ישנו בורג (ישנן מכונות שבהן הבורג ממוקם אחרת), שכאשר מסובבים אותו משתחרר הכיסוי שנמצא על גבי הסכין העגולה. מתחת לכיסוי, ישנם בדרך כלל מספר ברגים, המחברים את הסכין העגולה לגוף המכונה. יש לפתוח את הברגים, ולחלץ את הסכין.
יש ליידע מראש את הנהלת המרכול, ולדאוג לכך שיגיע טכנאי או איש המוכשר לכך ויפרק את הסכין לפני ההכשרה.

ב. יש לנקות היטב ולשפשף היטב בסיוע חומרים פוגמים את כל חלקי המכונה, ובפרט את הסכין ואת החלק שבידית, אשר מצמיד את הגבינה או את הנקניק למשטח מכונת הפריסה.

דגש: ישנן מכונות, שבהן יש אלמנטים חשמליים ולחיצים חשמליים. יש להיזהר לבל לערות עליהם מים.

ג. את סכין מכונת הפריסה של הנקניק יש להגעיל בכלי ראשון.
את סכין מכונת הפריסה של הגבינה – יש לשפשף היטב בסיוע חומרים פוגמים. ודי בכך.

אופן פירוק הסכין העגולה של מכונת פריסת הנקניק/הגבינה			
1. מכונת פריסת נקניק. בחלק הימני ניתן לראות את הסכין העגולה, כאשר יש עליה כיסוי מתכת.	**2.** בורג או הברגה שבאמצעותו משחררים את הכיסוי שעל גבי הסכין העגולה.		**3.** חושפים את הסכין, ומשחררים את הברגים. במכונות שונות עשויות להיות הברגות שונות.
			



מחלקת דגים

גסטרונומים המשמשים להנחת מוצרי דגים בוויטרינת הקירור/במקרר(שימוש בצונן)

יש לנקותם היטב בסיוע חומרים פוגמים.





מברשת מקובעת לניקוי בטן הדג

יש לנקות **היטב** את המברשת בסיוע חומרים פוגמים.
יש לשפוך חומר פוגם על המברשת ולהשאיר למשך מספר דקות, לשפשף היטב בין הסיבים, ולשטוף במים.

מכשיר חשמלי להסרת קשקשים (קשקשת)

יש לנקות היטב את המכשיר בסיוע חומרים פוגמים.
דגש: יש לנקות היטב במקומות החיבור בין החלקים השונים.





מחלקת תבלינים ופיצוחים

מטחנה של פיצוחים

א. יש לנקות היטב את כל חלקי המטחנה בסיוע חומרים פוגמים.
ב. אם קיימת גומיה בחלק הפנימי של המכסה, יש לשלוף אותה ולנקות אותה היטב בסיוע חומרים פוגמים.
ג. כשיש שימוש גם בחמץ יש ללבן ליבון קל את הסכין ואת פנים המטחנה או להגעיל בכלי ראשון (אם הדבר ניתן) (שו"ע ורמ"א או"ח תנא,טז).





דגש:
אם יש גומיה בחלק הפנימי של המכסה, יש לשלוף אותה ולנקותה היטב בסיוע חומרים פוגמים.

תנור לקליית פיצוחים

א. יש לבדוק לפני ההכשרה אם משתמשים בתנור בקמח דגנים או בחמץ. אם משתמשים בתנור בקמח דגנים או בחמץ – אין לאשר את הכשרת התנור לפסח. **ולכן, מי שמעוניין לשמור את האפשרות להכשיר את התנור לפסח, צריך להקפיד בכל ימות השנה להשתמש בקמח שאינו חמץ (כגון קמח תפוחי אדמה).**

ב. יש להשבית את התנור מפעילות למשך 24 שעות לפני הכשרתו.

ג. יש לוודא שהתנור מנותק מהחשמל. יש לפרק את המשפך (שדרכו מכניסים את הפיצוחים לתנור), ולנקות היטב את החלל ואת המשפך עצמו. אם קיימים חלקים נוספים בתנור שבהם עוברים הפיצוחים - יש לפרקם. יש לנקות היטב את כל חלקי התנור בסיוע חומרים פוגמים.

ד. יש לחבר את התנור לחשמל, ולהפעילו ללא חום. יש להניע את הרשת, ולנקות את חלקיה באמצעות מברשת פלדה. ניתן להשתמש במטלית לחה לצורך הניקיון, אך לא במים, מחשש לנזק.

דגש בטיחותי: אין להכניס ידיים לתוך התנור בעוד שהרשת נעה. יש להפסיק את פעולת הרשת מידי פעם ורק אחר כך לנקות.

ה. יש ללבן ליבון קל את המשפך (שדרכו מכניסים את הפיצוחים לתנור), את פתח יציאת הפיצוחים, את פינות ומשקופי התנור וחלקים נוספים של התנור שבהם עוברים הפיצוחים. יש ללבן ליבון קל את הרשת (המסוע).

(על פי בדק הבית סוף סימן תנא ; ט"ז אות ח ; מ"א אות נא ; חוק יעקב אות כג ; כה"ח אות שיב בשם חמ"מ).

דגש בטיחותי: אין להכניס ידיים לתוך התנור בעוד שהרשת נעה. יש להפסיק את פעולת הרשת מידי פעם ורק אחר כך ללבן. יש להסתפק בליבון קל על מנת לא לגרום לנזקים לרשת.

ו. יש להרכיב את כל חלקי התנור בעודו כבוי. לאחר מכן, יש להפעיל את התנור בחום מירבי למשך שעה.

דגש בטיחותי: תנור הקלייה מגיע לחום של מאות מעלות צלזיוס. יש להיזהר מלגעת בחלקיו הפנימיים או מלהתקרב אליהם בעוד שהתנור פועל.

דגש בטיחותי: גם אם התנור מופעל ללא חום ורק הרשת נעה, יש להיזהר מלהכניס ידיים לתנור בעוד שהרשת נעה.

תנור לקליית פיצוחים



רשת (מסוע) הקלייה



המשפך (שדרכו מכניסים את הפיצוחים לתנור)



קערות מתכת וכפות הגשה לתבלינים/לפיצוחים/לקטניות יבשים (שימוש בצונן)

יש לנקותן היטב בסיוע חומרים פוגמים.





קערות מתכת לפיצוחים, המופעלות בחום

א. יש לנקותן היטב בסיוע חומרים פוגמים, וכן את החלל שמתחת לקערות.

ב. אם מדובר בקערות מטלטלות - יש ללבן ליבון קל את הקערות (או להגעילן) ולצפות אותן בנייר כסף **עבה** במשך כל זמן הכשרות לפסח.
אפשרות נוספת: אין לעשות שימוש בתבניות הקיימות, אלא יש להשתמש בתבניות חד פעמיות או בתבניות חדשות לפסח.
יש לצפות את משטח החימום בנייר כסף עבה, ועל גביו להניח את התבניות החד פעמיות או את התבניות החדשות לפסח.
אם הקערות מקובעות – יש ללבנן ליבון קל, ולהניח על גבי המשטח קערות חד פעמיות, נייר כסף עבה או קערות חדשות לפסח.

ג. יש להפעיל את גוף החימום בחום מירבי למשך שעה.

מתקן חימום לפיצוחים. יש לנקות גם את החלל שמתחת לקערות.	קערות שעברו הגעלה ונעטפו בנייר כסף
 	

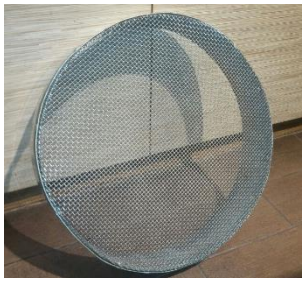
עוצמת חום מתקן החימום עשוייה להגיע עד 100 מעלות צלזיוס. בדרך כלל, מפעילים את המתקן בחום שנע בין 30 ובין 70 מעלות צלזיוס, אם כי רק חלק קטן באופן יחסי מעוצמת החום מגיע בפועל לקערת הפיצוחים.





מסננת פיצוחים

אין להכשיר, ויש להסדיר חדשה לפסח
(עפ"י רמ"א או"ח תנא,יח).





ויטרינות וארונות

יש לנקות היטב בסיוע חומרים פוגמים. יש לשים לב לחריצים ולפינות, ולאזורים שמתחת לוויטרינה/לארונות, שעשויים להתקבץ שם פירורי חמץ (עפ"י מ"ב סימן תנא אות קיג וכה"ח אות רלב).

מחלקת אפייה

מחלקת האפייה והקונדיטוריה לא תפעל בפסח. יש לבצע ניקיון של הציוד ושל הכלים במחלקת האפייה מחמץ בסיוע חומרים פוגמים, ולא לעשות בהם שימוש במהלך הפסח (עפ"י שו"ע או"ח סימן תמב סעיף ז).

הנהלת מרכול, המבקשת להכשיר את מחלקת האפייה לפסח תשלח בקשה לרבנות המקומית המוסמכת זמן ניכר לפני פסח (לפחות חודשיים לפני פסח), באופן שיאפשר היערכות מתאימה.

בברכת הצלחה טובה
לכל העוסקים במלאכת ההכשרות לפסח!

מקבץ הלכות בענייני

הכשרת כלים לפסח

[הדינים מיועדים למטבח הביתי אלא אם כן צויין אחרת]

כולל אינדקס מפורט לפי סוגי הכלים

מאת מרן הראשון לציון
הגאון **רבי יצחק יוסף** שליט"א
בעל הילקוט יוסף

חודש אדר תש"פ

מקבץ הלכות בענייני
הכשרת כלים לפסח

[ובסופו עיקרי דיני טבילת כלים]

הוראות כלליות קודם הכשרת כלים

א. כל כלי שהשתמשו בו בחמץ אפילו פעם אחת חייב הכשר. [ולגבי צורת ההכשרה, הספרדים נוהגים ללכת אחר רוב תשמיש הכלי, דהיינו, אם השתמשו בכלי ברוב פעמים ביבש, כמו תבניות של תנור אפיה, ושיפודים ואסכלאות, צריך ליבון באש, ואם ברוב פעמים השתמשו באמצעות רוטב, די בהגעלה. ואם השימוש היה בעירוי מכלי ראשון, די לערות עליו רותחין. והאשכנזים מחמירים בזה, ומתחשבים גם במיעוט תשמישו. ואמנם לגבי עצם חיוב ההכשרה אפילו השתמשו פעם אחת בחמץ, צריך הכשרה].

ב. קודם ההגעלה יש להדיח הכלים יפה ולנקותם מכל לכלוך וחלודה. (וראה עוד להלן ערך "אלומניום"). מ"מ כלים שהכשרם ע"י ליבון, אין צריך לנקותם מחלודה[1].

ג. ראוי להגעיל כלים במקום שמצוי שם אדם שבקי בהלכות הגעלה, כדי שלא תצא תקלה. (אך צריך שהחכם ילמד היטב את ההלכות, ולא יחמיר בכל דבר, ועל הרוב החומרות באות מחוסר ידיעת הפוסקים).

ד. יש לתת את כל הכלים לאחר ההגעלה במים צוננים מיד כשמוציאים אותם מהמים הרותחים. (ובדיעבד אם לא עשו כן, אינו מעכב)[2].

---

[1] חזון עובדיה פסח עמ' קלו, ילקוט יוסף פסח ב עמ' שפא.

[2] ילקוט יוסף פסח כרך ב עמ' תל. חזון עובדיה פסח עמ' קמב.

ה. כלים קטנים שצריכים הגעלה (כגון ראשי הגז וכדו'), אפשר להגעיל אותם, ע"י שירתיח מים בקומקום או בסיר עד שיבעבעו, ויתן בהם את הכלים, אפילו לאחר שנחו מרתיחתן, ובלבד שהמים יהיו חמים בחום שהיד סולדת בו. והאשכנזים מחמירים להגעיל רק במים מבעבעים. וצריך שהכלי כולו יכנס למים, או שיכניס חציו ויוציא וישטוף במים קרים מהברז, ושוב יכניס מצד שני עד מעט יותר מחציו ויוציא וישטוף.

ו. אין הבדל בין מים שרתיחתם נעשית ע"י אש, לבין מים שרתיחתן ע"י חשמל, שהחשמל כאש גמור לענין זה, ושניהם כשרים להגעיל בתוכם כלים כל עוד הם מבעבעין וגם עדיין מקור החום דולק ופועל בהם הרתיחה[3].

ז. לכתחילה אין להגעיל כלי בשר וכלי חלב בבת אחת, וכמו כן כלי בשר בתוך כלי חלב (או להיפך), אם הם בני יומן [דהיינו שבישלו בהם תוך כ"ד שעות][4]. אבל אם פגמו קודם לכן את המים, כגון שנתן סבון או אמה או אקונומיקה במים, מותר להגעיל כלי בשר וכלי חלב ביחד כשאין שם שומן דבוק.

ח. לא יניח כלים הרבה לתוך כלי ויגעילם יחד אם נוגעים זה בזה, מפני שהמים מצטננים במקום נגיעתן. ואמנם אם נותן כלים כגון סכו"ם וכדומה בתוך סל מחורר, ומשהה אותם במים עד שיעלו רתיחה בכלים שהוא רוצה להגעיל, מותר לכתחילה[5].

ט. עירוי רותחים מטרמוס אינו נחשב כעירוי מכלי ראשון לענין הגעלה, אלא כעירוי מכלי שני[6].

---

[3] ילקוט יוסף פסח כרך ב עמ' שפב. חזון עובדיה עמ' קלה.

[4] ילקוט יוסף פסח כרך ב' עמ' תכח.

[5] ילקוט יוסף פסח כרך ב עמ' תכח.

[6] ילקוט יוסף פסח כרך ב עמ' שצב.

י. כשאוחז הכלי בהגעלה ע״י צבת וכדומה, יראה לאחזו אח״כ ממקום אחר, ואת מקום האחיזה הראשון להכניס שוב למים כדי שיוכשר[7].

יא. מים רותחים מהברז (שחוממו ע״י דוד שמש בויילר יונקרס וכד׳), כשעירו אותם לתוך כלי, אינם נחשבים אפילו עירוי מכלי ראשון.

יב. דבר שלא נתבאר באינדקס זה, אין לסמוך על שיקול הדעת לדמות ממה שכן מבואר למה שאינו מבואר, אלא ישאל חכם הבקי בהוראה.

יג. כל ההוראות והכללים שיתבארו להלן, מועילים דוקא כשמכשיר הכלים קודם זמן איסור אכילת חמץ, אבל אם בא להכשירם לאחר זמן איסור אכילת חמץ, (דהיינו מסוף שעה רביעית של היום בערב פסח), יש כללים מיוחדים, ויש לשאול חכם.

[7] ילקוט יוסף פסח כרך ב עמ׳ תכט.

רשימת הכשרת הכלים לפי החומרים שמהם עשויים

סוגי הזכוכית

זכוכית פשוטה, קריסטל, קורנינג, ודומיהם: לספרדים הכשרם ע"י שטיפה והדחה היטב אפילו בצונן, ונקיון היטב מחמץ שמא נדבק בכלי בחריצים. ואחינו האשכנזים נוהגים בהם כדין כלי חרס, ומקילין בזה להשהותם במים ג' ימים, בהחלפת המים כל מעת לעת. ובתי מלון ומסעדות, כיון שהאורחים שם הם גם אשכנזים, יש לנהוג כדעת האשכנזים, שלא להכשילם.

פיירקס, דורלקס (שמבשלים בהם על גבי האש): יותר קל משאר זכוכית, כיון שזה זכוכית חזקה ביותר, ולכן מותרים בשטיפה והדחה בלבד. והאשכנזים יכולים להקל בהם על ידי הגעלה שלש פעמים, אבל לא ישטפום אחר ההגעלה בצונן[8].

סוגי החרס

חרס, חרסינה, פורצלן (פרפורי), קרמיקה, חימר, ודומיהם: אם השתמש בהם חמץ בחמין, אפילו פעם אחת, אין הכשר מועיל להם כלל, ולכן יש להצניעם במקום מיוחד עד לאחר הפסח, יש לסוגרם בארון מיוחד ולהצניע המפתח[9]. אבל אם ע"פ רוב השתמש בהם בחמץ בצונן, די להם

---

[8] ילקוט יוסף פסח כרך ב עמ' תיז. עפ"ד גאוני אשכנז, הפמ"ג, יד יהודה, חבלים בנעימים, ציץ אליעזר.

[9] ואף אם עברו י"ב חודש מהפעם האחרונה שהשתמשו בהם, לכתחילה אין נכון להשתמש בהם בפסח. אולם במקום הפסד מרובה יש להורות כעיקר הדין להכשירם ע"י הגעלה ג' פעמים. (ילקוט יוסף פסח ח"ב עמ' תב ד"ה והנה מרן). ואם השתמשו בכלי זה ברוב תשמישו רק בכלי שני, כגון צלחות, אפשר לכתחילה

בהדחה יפה יפה במים צוננים. אלא אם כן שהה בתוכם 24 שעות, שאז טעונים הכשר באחד משני אופנים. או ע״י הגעלה, או ע״י שיתן בהם מים (אפילו צוננים), וישהו שם לפחות כ״ד שעות וישפכם, ושוב ימלא מים חדשים שישהו שם עוד כ״ד שעות וישפכם, ושוב ימלא פעם שלישית מים חדשים וישהו שם עוד כ״ד שעות, והוכשרו בכך.

כלי חרס המצופים בזכוכית דקה: דינם ככלי חרס[10].

סוגי המתכות

אלומניום, בדיל, ברזל, זהב, כסף, נחושת, נרוסטה, עופרת, פלדה, ודומיהם: אם השתמשו בהם בצונן ברוב ככל הפעמים, די להם בשטיפה והדחה היטב, אבל אם רוב פעמים השתמשו בהם ברותחין, אפילו אם מידי פעם השתמשו בצונן, כלים אלה צריכים הכשר. וקודם ההכשר יש להדיחן ולנקותן יפה יפה, ואח״כ להכשירן בהגעלה. וכפי רוב תשמישן כך הכשרן. שאם רוב השימוש בהם היה בכלי ראשון, (כלומר בכלי מאכל או משקה המונח בעצמו ע״ג האש), הכשרם בהגעלה במים רותחים שבכלי ראשון. ואם רוב תשמישן היה רק באופן שעירו עליהם מכלי ראשון, די לו שיערה עליהם רותחין מכלי ראשון. ואם רוב תשמישן היה בתוך כלי שני, יתנם בתוך רותחין שבכלי שני. ואם רוב תשמישן היה בצונן, הכשרם בשטיפה והדחה יפה יפה אפילו במים צוננים ודיו. (ואם יש חריצים בכלי, ימלא אותם בחומר ניקיון שפוגם את המאכל וידיח). ובדרך כלל מצטבר (בעיקר באלומניום) לכלוך שחור שקשה להסירו, ומכל מקום מותרים בהגעלה, אלא שיש להתאמץ להסירו כמה שניתן[11].

להכשירו ע״י הגעלה. (ילקוט יוסף פסח כרך ב עמ׳ תד. דמעיקר הדין כל שכן אינו מבליע כלל כמבואר ביורה דעה סימן קה ס״ב, ורק משום חומרא דחמץ יש להכשירו כמבואר באורח חיים סימן תנא ס״ה, ובחרס הדרינן לדינא וכל שכן ע״י הגעלה).

[10] שו״ע אורח חיים סימן תנא סעיף כג.

[11] ילקוט יוסף פסח ב עמ׳ שפא ועמ׳ שפה. חזון עובדיה פסח עמוד קלו.

סוגי חומרים סינטטיים

פלסטיק, גומי, ניילון, בקליט, ודומיהם: הכשירם כדין סוגי המתכות (כמפורט למעלה)[12].

סילקון: אם השתמשו בהם ברוב פעמים באמצעות רוטב, דינם בהגעלה. ואם בעירוי מכלי ראשון, ההכשר הוא בעירוי מכלי ראשון. ואם בכלי שני, ההכשר הוא בכלי שני. ואם השתמשו בהם ביבש, אין להם הכשר, כי ע"י הליבון ייפסדו.

סוגי חומרים שונים

כלי אבן, כלי עץ, כלי עצם: הכשרם כדין סוגי המתכות (כמפורט למעלה).

ואם יש בהם חריצים והשתמשו בהם בחום גבוה ביבש, אם אפשר לנקות החריצים עם חומרי ניקוי, ינקו ויכשירו, ואם א"א, לא ישתמשו בהם בפסח. וקרש חיתוך לסלט - בין מעץ בין מזכוכית אינו צריך הכשר, שהרי משתמשים בו בצונן ברוב פעמים. ודי לו בשטיפה והדחה היטב, ואף אם יש חריצים עמוקים, די בניקוי עם חומרי ניקוי.

[12] ילקוט יוסף פסח כרך ב' עמ' תיא. חזון עובדיה פסח עמ' קנא.

רשימת הכשרת הכלים לפי סדר הא-ב

אבן ◈ אלומיניום ◈ אמאייל ◈ אסכלאות ◈ אקווריום דגים ◈ ארגז לחם ◈ ארונות ◈ בלנדר ◈ בקבוק זכוכית ◈ בקבוק פלסטיק ◈ בקבוק תינוק ◈ ברז מים ◈ ברזל ◈ ברכונים ◈ גביע ◈ גומי ◈ גריל ◈ דורלקס ◈ זכוכית ◈ זמירונים ◈ חביות ◈ חמר ◈ חצובה ◈ חרס/חרסינה ◈ טבעות ◈ טוסטר ◈ טוסטר אובן ◈ טרמוס ◈ ידיות ◈ ילקוטים ◈ יעה ◈ כד ◈ כד חלב ◈ כוסות ◈ כוסות חרס ◈ כיור מטבח ◈ כיסוי ◈ כיריים ◈ כיריים אינדוקציה ◈ כיריים בציפוי פורצליין ◈ כיריים חשמליות ◈ כיריים קרמיות ◈ כלי לישה ◈ כסאות ◈ כסא תינוק עם מגש ◈ כסף ◈ כפות/כפיות ◈ כף אשפה ◈ כף חשמלית ◈ מאזניים ◈ מאפרה ◈ מבערים ◈ מברשת שיניים ◈ מגב ◈ מגירות ◈ מגרדת ◈ מגש של כסא תינוק ◈ מגשים ◈ מדוכה ◈ מדיח כלים ◈ מדפים ◈ מזלג ◈ מחבת ◈ מחבת טפלון ◈ מחלק מנות ◈ מטאטא ◈ מטחנת בשר ◈ מטחנת קפה/תבלינים ◈ מייבש כלים ◈ מייבש כביסה ◈ מיחם ◈ מיחם חשמלי ◈ מיני בר ◈ מיקסר ◈ מיקרוגל ביתי ◈ מיקרוגל עם השחמה ◈ מיקרוגל תעשייתי ◈ מכונת כביסה ◈ מכסה ◈ מלחיה ◈ מנגל ◈ מסחטה ◈ מסננת ◈ מסננת של הכיור ◈ מסננת הנמצאת בכלים חשמליים ◈ מעמד לכלים ולסכו"ם ◈ מערוך ◈ מפות ◈ מפות ניילון ◈ מפות שעוונית ◈ מפצח אגוזים ◈ מצנם ◈ מצקת ◈ מקלף ◈ מקרר/מקפיא ◈ משולש שבכיור ◈ משקל ◈ נטלה ◈ נפה ◈ סודה ◈ סיר בישול ◈ סיר גריל ◈ סיר לחץ ◈ סיר עוגה/פלא ◈ סיר כובאנה ◈ סכין לחם ◈ סכיני מטבח ◈ סלייסר ◈ סנס/קומקום של תה/פינג'אן ◈ ספרים ◈ עגלות ◈ פומפיה ◈ פורצלן ◈ פותחן ◈ פח אשפה ◈ פיירקס ◈ פינג'אן ◈ פלאטה ◈ פלאטה ליישור שיניים ◈ פמוטים ◈ צידנית ◈ צלחות מתכת/פלסטיק ◈ צלחות קורנינג ◈ צמידים ◈ צעצועים ◈ צ'יפסר ◈ קדירה ◈ קוביות ליישור שינים ◈ קולט אדים ◈ קולף ביצים ◈ קומקום חשמלי ◈ קומקום של תה/סנס/פינג'אן ◈ קוצץ ירקות ◈ קיבוע לשיניים ◈ קירות ◈ קנקומט ◈ קערות ◈ קערת לישה ◈ קערה של מיקסר ◈ קריסטל ◈ קרש חיתוך ◈ ריצפה ◈ רכב ◈ רשת התנור ◈ רשת צלייה ◈ שואב אבק ◈ שולחן ◈ שולחן זכוכית ◈ שיניים תותבות ◈ שיפוד ◈ שיש מטבח ◈ שיש קיסר ◈ שמיכה לחמין ◈ שעוונית ◈ תבניות אפיה/פשטידה ◈ תבניות סיליקון ◈ תחתית לסירים ◈ תיקים ◈ תכשיטים ◈ תנור אפייה ביתי ◈ תנור אפיה מסחרי ◈ תנור פרוליטי.

א.

אבן (כלי אבן) - יש לנקותם ולהדיחן יפה יפה, ואח"כ להכשירן בהגעלה. וכפי רוב תשמישן כך הכשרן. שאם השתמשו בכלי האבן ברוב פעמים ברותחין בכלי ראשון, (כלומר בכלי של מאכל או משקה שהכלי מונח בעצמו ע"ג הכיריים או האש), הכשרם בהגעלה במים רותחים שבכלי ראשון. ואם רוב תשמישן היה רק באופן שעירו עליהם מכלי ראשון, ובדרך כלל השימוש בהם היה על ידי עירוי, די לו שיערה עליהם רותחין מכלי ראשון. ואם רוב תשמישן היה בתוך כלי שני, יתנם בתוך מים רותחין הנמצאים בכלי שני. ואם כלים אלה רוב תשמישן היה בצונן, הכשרם בשטיפה והדחה יפה יפה במים צוננים ודיו. (ואמנם אם יש חריצים בכלי, טוב שימלא אותם בחומר שפוגם את המאכל, וידיח). וכלי אבן שהשתמשו בהם ברוב פעמים ביבש, בלי רוטב, אם אפשר ללבנן באור ילבנן באור, ואם חושש עליהם שייפסדו, אין להם תקנה[13].

אלומיניום - כלי אלומניום הכשרם כדין "כלי אבן" (לעיל). ובדרך כלל מצטבר בהם לכלוך שחור שקשה להסירו, ומכל מקום מותרים בהגעלה, אלא שיש להתאמץ להסירו ע"י חומרים פגומים, ככל שניתן[14].

אמאייל [זינגו] (פח מצופה חומר לבן או צבעוני) - מעיקר הדין אפשר להכשירו בהגעלה רגילה, אולם טוב להחמיר ולהגעילו שלוש פעמים, דהיינו שיכניסנו למים רותחים ויוציאנו, ימתין שהמים ירתחו, ושוב יחזור להכניסו פעם נוספת (אפילו באותן מים) ויוציאנו, ויחזור פעם שלישית להכניסו ולהוציאו[15].

אסכלאות (רשת צליה) - מסתמא במשך השנה השתמשו בהם בחמץ (כגון שעירבו פירורי לחם בבשר שצלו בהם, או שחיממו עליהם פיתות וכד'), ואם הדבר אפשרי מבחינה מציאותית ללבנם באש, הכשרם ע"י ליבון באש, עד

---

[13] ילקוט יוסף פסח כרך ב עמוד לח.

[14] ילקוט יוסף פסח כרך ב עמ' שפה. חזון עובדיה פסח עמוד קלו,

[15] חזון עובדיה עמ' קנז.

שיהיו ניצוצות של אש נתזים מהם[16]. אך ספק אם זה אפשרי ללבן כהוגן, ולכן עדיף שיקנו רשת חדשה.

אקוריום דגים - אין חובה להחליף את מימיו לקראת פסח, כיון שחמץ בתערובת שלא ראוי לאכילת אדם אף שאסור באכילה מ"מ מותר בקיום ובהנאה[17].

ארגז לחם - היכשרו ע"י שטיפה והדחה יפה, אפילו במים צוננים (ורצוי ליתן במים חומר שפוגם את המאכל).

ארונות - יש לוודא שאין בהם חמץ. ואם הם משמשים למוצרי מזון (כגון בארונות מטבח, מקרר, וכדומה), יש לנקות ולשפשף יפה, ולעטוף בנייר.

ב.

בלנדר - את חלקי המכשיר השונים (לא כולל הסכינים), יש לפרק ולנקותם היטב, ע"י הדחה יפה יפה, ואף בין החריצים ינקה כמה שאפשר, וימלא אותם בחומר הפוגם את המאכל, וישטפנו ודיו. ואם יודע שרוב השימוש במכשיר היה בחם, כגון שעירו לתוכו דבר חם מכלי ראשון, יוסיף להכשירו אח"כ ע"י עירוי מכלי ראשון. ואם עירו לתוכו (ברוב שימושו) מכלי שני, די להכשירו בעירוי מכלי שני. אם גוף הבלנדר עשוי מזכוכית - אין צריך הכשר כלל, ודיו בשטיפה והדחה יפה יפה, ובין החריצים בחומר פוגם, כמבואר לעיל. ודין הסכינים, הכשרם בהגעלה בכלי ראשון.

בקבוק זכוכית - הכשרו ע"י שטיפה והדחה יפה יפה (אף שהיה מיועד לחמץ גמור, וכגון בקבוק בירה כלי זכוכית בירה). והאשכנזים מחמירים בכלי זכוכית, ומצריכים ליתן בהם מים (אפילו צוננים), וישהו שם לפחות כ"ד שעות וישפכם, ושוב ימלא מים חדשים שישהו שם עוד כ"ד שעות וישפכם, ושוב ימלא פעם

---

[16] ילקוט יוסף פסח כרך ב' סימן תנא סע' ג. חזון עובדיה פסח עמ' קכו ,

[17] כמבואר בשלחן ערוך סימן תמב ס"ד, ועוד שבד"כ מאכל דגים אינו איסור ברור, כ"כ בס' חקת המועדים (עמ' קצו).

שלישית מים חדשים וישהו שם עוד כ״ד שעות, והוכשרו בכך[18].

בקבוק פלסטיק - תלוי באופן רוב תשמישו, וכמו שמפורט ברשימת הכשרת החומרים שבפתיחה, באופן הכשרת כלי פלסטיק.

בקבוק תינוק - עדיף לקנות חדש. ועל כל פנים הכשרו ע״י עירוי מים רותחים מכלי ראשון. [ויש להיזהר לנקות קודם לכן את בקבוק התינוק היטב משיירי המאכל שבתוכו]. ויערה רותחין על הבקבוק בחוץ, וגם מבפנים.

ברז מים (המצוי במטבח) - די לו בהדחה בעלמא. ואם ירצה יערה עליו רותחין, עם הכשרת הכיורים והשיש.

ברזל - כלי ברזל הכשרם כדין ״כלי אבן״ (לעיל).

ברכונים - ברכונים וספרונים של ברהמ״ז, שירים, וכדומה, שהדרך להביאם לשולחן האכילה במשך השנה והם מלוכלכים בשיירי מאכל, אין להביאם לשולחן אכילתו בפסח, אלא אם כן ינקה אותם יפה יפה קודם הפסח מכל שיירי מאכל[19].

ג.

גביע - גביע של יין העשוי מתכת או כסף, כיון שרוב תשמישו בצונן, הכשרו בשטיפה והדחה במים צוננים.

גומי - כלי גומי הכשרם כדין ״כלי אבן״ (לעיל). והרי הם בכלל פלסטיק וניילון וכנ״ל[20].

גריל (תנור גריל או סיר גריל) - ראה תנור אפיה.

---

[18] ילקוט יוסף פסח כרך ב׳ עמוד תיב.

[19] ילקוט יוסף פסח כרך א׳ עמוד שצד. חזון עובדיה פסח עמ׳ לה, יביע אומר ח״ז או״ח סי׳ מג.

[20] עי׳ חזון עובדיה פסח עמוד קנא הערה לט.

ד.

דורלקס - כלי דורלקס דינם ככלי זכוכית והכשרם ע"י שטיפה והדחה יפה יפה ואפילו בצונן. וגם לאשכנזים יש לנהוג כן, שזה עדיף משאר כלי זכוכית, כמ"ש הפמ"ג ובס' יד יהודה[21].

ז.

זכוכית (וכן פיירקס, דורלקס, וקריסטל) - הכשרם ע"י שטיפה והדחה יפה יפה ואפילו בצונן. ובבתי מלון ומסעדות שיש שם אורחים יוצאי אשכנז, אין להקל בכלי זכוכית בלי הכשר. כמבואר לעיל ברשימת הכשרת הכלים לפי החומרים שמהם עשויים[22].

זמירונים - ברכונים וספרונים של ברהמ"ז, שירים, וכדומה, ראה לעיל ערך ברכונים[23].

ח.

חביות - שנדבק בהם מאכלים שונים, או שמרי השתיה, צריך לנקותם ולנקרם הדק היטב, ויש שנהגו שלא להשתמש בהם בפסח, ומנהג נכון הוא.

חמר (כלי חמר) - ראה חרס.

חצובה (הברזל שמניח עליו הקדרה להתבשל) - והוא הדין לראש הגאז (מקום מוצא האש), יש לנקותן היטב ולהגעילן במים רותחים. ואם עירה עליהם מים רותחים מכלי ראשון הוכשרו בכך. [בפרט שהמאכלים הנשפכים על החצובה על הרוב נשרפים מיד]. ואת החצובה יש מחמירים לצפות לאחר מכן גם בנייר אלומיניום[24]. והאשכנזים נוהגים להחמיר בחצובה ללבנה באש[25].

---

[21] ילקוט יוסף פסח כרך ב' עמוד תיז. חזון עובדיה פסח עמוד קנה.

[22] ילקוט יוסף פסח כרך ב' עמ' תיב. חזון עובדיה פסח עמ' קנב-קנז.

[23] ילקוט יוסף פסח כרך א' עמ' שצד. חזון עובדיה פסח עמ' לה, יביע אומר ח"ז סימן מג.

[24] ילקוט יוסף פסח כרך ב' עמו' שפז. חזון עובדיה פסח עמ' קלז.

חרס/חרסינה - אם השתמש בהם בחמץ חם אין הכשר מועיל להם כלל, ולכן יש להצניעם במקום מיוחד עד לאחר הפסח, וטוב לסוגרם בארון מיוחד ולהצניע המפתח[26]. ואם השתמש בהם בחמץ צונן בלבד די להם בהדחה יפה יפה במים צוננים. אלא אם כן שהה בתוכם 24 שעות, שאז טעונים הכשר באחד משני אופנים. או ע"י הגעלה, או ע"י שיתן בהם מים (אפילו צוננים), וישהו שם לפחות כ"ד שעות וישפכם, ושוב ימלא מים חדשים שישהו שם עוד כ"ד שעות וישפכם, ושוב ימלא פעם שלישית מים חדשים וישהו שם עוד כ"ד שעות, והוכשרו בכך[27].

ט.

טבעות - שמצוי בהם לכלוך של מאכלים, יש להדיחן יפה גם בין החריצים ודיו.

טוסטר - לא ניתן להכשירו לפסח, מחמת שטעון ליבון, ובודאי יתקלקל בכך. ואף שיש מקילין בזה שלאחר שינקה אותו היטב, ויעטוף בנייר כסף את המוצר שרוצה לחמם בפסח, באופן שהמוצר אינו נוגע בטוסטר, ומדליקים את הטוסטר כרבע שעה לפני הנחת המוצר, ומקפידים שהנייר כסף לא יקרע בעת החימום, אולם לענין מעשה העיקר להחמיר בזה כאמור[28].

טוסטר אובן - הכשרו כדין "תנור אפיה". ואם אין לו הפסד מרובה, עדיף שיקנה חדש לפסח.

טרמוס - הכשרו ע"י עירוי מים רותחים מכלי ראשון, ואם לא נשתמש בו אלא במים בלבד די לו בשטיפה בצונן.

---

[25] רמ"א אורח חיים סימן תנא סעיף ד.

[26] ילקוט יוסף פסח כרך ב' עמוד שצט.

[27] ילקוט יוסף פסח כרך ב' עמו' ת. חזון עובדיה עמוד קמט.

[28] ילקוט יוסף פסח כרך ב' עמוד תכב.

י.

ידיות (ידיות הכלים) - יש להכשירם כפי החומר שהם עשויים, אם מאלומיניום, אם מזכוכית, וכמבואר לעיל ברשימת הכשרת הכלים לפי החומרים שמהם עשויים. ולא צריך לפרקן מהכלי, אולם יש להשתדל כמה שאפשר לנקות היטב בתוך החריצים, ע"י מים חמים עם חומר הפוגם את המאכל, ואח"כ יכשירנו כדינו (בהגעלה וכדו') [29].

ילקוטים (תיקים) - לרוקן ולנקות היטב כמה שאפשר מכל פירור של חמץ, ואם אפשר גם לכבס ראוי לעשות כן.

יעה (כף אשפה) - יש לנקות ולשטוף במים.

כ.

כד - יש לראות ממה הוא עשוי, מחרס או זכוכית וכדומה, ולהכשירו בהתאם, כפי שמבואר לעיל ברשימת הכשרת הכלים לפי החומרים שמהם עשויים.

כד חלב - כד פלסטיק להחזקת שקיות החלב, הכשרו ע"י שטיפה והדחה במים צוננים.

כוסות - אם עשויות מזכוכית למנהג הספרדים די להן בשטיפה והדחה יפה. ואם עשויים מחומר אחר יש להכשיר כדין אותו החומר (וכמו שמפורט ברשימת הכשרת החומרים שבפתיחה) [30].

כוסות חרס - אם רוב תשמישן בצונן די להם בהדחה יפה יפה. אולם אותם המיועדים לשתיה חמה, ופעמים עירו עליהם מכלי ראשון כשהיה בכוס משהו מתערובת חמץ (כגון תחליף קפה המיוצר מחיטה, דייסה, וכדומה), אין להשתמש בהם בפסח [31].

---

[29] ילקוט יוסף פסח כרך ב' עמ' שפד. חזון עובדיה פסח עמ' קלו.

[30] ילקוט יוסף פסח כרך ב' עמ' שצח. חזון עובדיה פסח עמ' קמז.

[31] ילקוט יוסף פסח כרך ב' עמ' שצח. חזון עובדיה פסח עמ' קמז.

כיור מטבח (מכל סוג) - יש לנקות היטב בפינות (עם חומר שפוגם המאכל), ולערות מים רותחים מכלי ראשון. ונכון לערות עליו מים רותחים ג׳ פעמים, ויש שמוסיפים לצפותו בנייר כסף, והוא חומרא[32].

כיסוי (כיסוי הכלים) - כלי שהשתמשו בו במרק וכדו׳ גם הכיסוי צריך הגעלה. וכיסוי של מיחם של מים חמים, ולפעמים הניחו עליו חמץ (כגון בורקס וכדו׳ לחימום), צריך הכשר בהגעלה, כיון שרוב בליעתו על ידי הזיעה. [וראה לקמן ערך מיחם].

כיריים (של גז) - יש לנקותן היטב עם חומרי ניקוי מכל שיירי מאכל, ויש מחמירים אח״כ גם לצפותן בנייר אלומיניום. (ודין ״חצובה״ וראש הגאז ראה לעיל)[33].

כיריים אינדוקציה - הפועלים בדרך של השראה מגנטית והשפעה בין הכיריים לסירים המיוחדים לכך, יש להם דין זכוכית, ולפיכך די להם בניקיון בהדחה יפה ובחומר שפוגם המאכל הנדבק. והאשכנזים שנוהגים חומרא בכלי זכוכית ככלי חרס, מ״מ יכולים להקל בנידון זה ע״י הדחה יפה בחומר ניקוי, ושוב יעשה להם ליבון קל, ע״י שיניח עליהם סירים ובכך יגרום לכיריים לרתוח. (והסירים בזמן ההכשרה יכולים להיות אפילו של חמץ אבל שלא יהיו בני יומן, ובתוך הסירים יוכל ליתן מים וכדומה שאינם חמץ), ויעבירו אבן או ברזל רותח מעל הקצוות שעליהם הסיר אינו מונח[34].

כיריים בציפוי פורצליין - הכשרם ע״י ניקיון ושפשוף יפה יפה במים עם חומר ניקוי שפוגם המאכל, ואח״כ יערה עליהם רותחין מכלי ראשון, והוכשרו בכך. וטוב להחמיר לערות ג׳ פעמים.

כיריים חשמליות - יש לנקות היטב ולהסיק למשך שעה במידת החום הגבוהה ביותר, ודי בכך.

---

[32] ילקוט יוסף פסח כרך ב׳ עמ׳ תה. חזון עובדיה פסח עמ׳ קנא.

[33] ילקוט יוסף פסח כרך ב׳ עמ׳ שפז. חזון עובדיה פסח עמ׳ קלז.

[34] כיוצא בזה כתב הפמ״ג לגבי פיירקס ודורלקס שאף שנותנים אותם על האש ממש, אינם בולעים, ובצירוף סברת המאמר מרדכי ודעימיה דמה שנשפך נשרף. ילקוט יוסף פסח כרך ב׳ עמ׳ שפז.

כיריים קרמיות - דינם ככלי זכוכית שלמנהג הספרדים די להם בהדחה יפה יפה, עם חומר ניקוי שפוגם המאכל הנדבק[35]. (והאשכנזים נוהגים בהם כדין כלי חרס שאי אפשר להכשירם).

כלי לישה - כלים המיועדים במשך כל השנה, בעיקר לעריכת ולישת הבצק, כגון מערוך (ללא חריצים, ואם יש חריצים ראה לקמן ערך מערוך), קערת לישה, וו לישה (דומה למקצף המיועד ללישה), וכדומה, הכשרן ע"י ניקיון ושפשוף יפה יפה עם מים וחומר ניקוי שפוגם המאכל, באופן שיגיע לכל הזויות והחריצים כראוי, ואח"כ צריך לעשות להם גם הגעלה ברותחין שבכלי ראשון. [ואז יוכל להשתמש בהם בפסח אף בדבר חם, או ללישת המצה. ואם רוצה להשתמש בהם בפסח שלא למטרת לישה ולא בדבר חם, למנהג הספרדים די להם בניקיון יפה כנ"ל, ואינם צריכים הגעלה כלל.] אולם כלים המיועדים לכמה תשמישים, ורק בין היתר משתמשים בהם גם ללישת ועריכת הבצק, כגון קערה של מיקסר וכדומה, די להם בהדחה וניקיון יפה יפה כנ"ל, וא"צ הגעלה. וטוב לערות עליהם רותחין מכלי ראשון ודיו.

כסאות - אם יש חשש שנדבק ממשות של חמץ ראוי לנקות יפה.

כסא תינוק עם מגש - הכשרו ע"י הדחה יפה יפה, עם חומר שפוגם המאכל הנדבק, וטוב שיערה מים חמים על המגש. (כדין שולחן).

כסף - כלי כסף הכשרם כדין "כלי אבן" (לעיל)[36]. ואם רוב תשמישן בצונן, די בשטיפה והדחה.

כפות/כפיות - יש להדיחן יפה, ולהכשירן כפי רוב תשמישן, כמפורט ברשימת הכשרת החומרים שבפתיחה בהכשר "סוגי המתכות". (ובדרך כלל רוב

---

[35] שעיקרו ורובו ודאי זכוכית, ולדידן כלי זכוכית אינן בולעים ואינן פולטים. ואף אם נחוש שמא מעורב בזכוכית חומר שבולע, הנה הבליעה היא מועטת ולא חשיבא (ר"ן פסחים ל: ילקוט יוסף פסח כרך ב' עמ' תיד). ועוד, אם הוא נטל"פ. ובלאו הכי רוב תשמישן בפסח אינו במגע ישיר עם המאכל, אלא באמצעות כלי, וידוע שאין הבלוע עובר בלא רוטב. ובצירוף סברת המאמ"ר הנ"ל שהמאכל שנשפך עליו נשרף.

[36] ילקוט יוסף פסח כרך ב' עמ' שצח. חזון עובדיה פסח עמ' קמז.

שימושם הוא לכל היותר בעירוי מכלי ראשון, וכך גם הכשרם)[37].

כף אשפה (יעה) - יש לנקות ולשטוף במים.

כף חשמלית - הכשרה ע"י שישתמש בה פעם אחת לחימום מים נקיים ודיו, שכפי תשמישה הכשרה.

מ.

מאזניים - יש לנקותן היטב לבל ישאר בהם שום פירור של חמץ. (ונכון להדיחן בחומר ניקוי הפוגם את המאכל).

מאפרה - הכשרה ע"י ניקוי וקינוח.

מבערים - אינם צריך הכשר, ודי בניקיון.

מברשת שיניים - הכשרה בשטיפה והדחה היטב במים צוננים. ומכל מקום טוב להשתמש במברשת מיוחדת לפסח.

מגב - שטיפה יפה ודיו.

מגירות - יש לוודא שאין בהם חמץ. ואם הם משמשים למוצרי מזון (כגון בארונות מטבח, מקרר, וכדומה), יש לנקות היטב, ולעטוף בנייר.

מגרדת - הכשרתה בשטיפה והדחה יפה.

מגש של כסא תינוק - הכשרו ע"י הדחה יפה יפה, עם חומר שפוגם המאכל הנדבק, וטוב שיערה מים חמים על המגש. (כדין שולחן).

מגשים (להגשה) - אם רוב תשמישן היה בצונן, די להם בהדחה יפה. ואם רוב תשמישן בחם, יש לראות מאיזה חומר הם עשויים, ולהכשירם כפי המפורט ברשימת החומרים לעיל.

מגשים (של תנור) - ראה להלן "תבניות אפיה".

---

[37] ילקוט יוסף פסח כרך ב' עמ' שצח. חזון עובדיה פסח עמ' קמז.

מדוכה (מכתשת) - אם רוב תשמישה היה בדברים חריפים, או טעמים אחרים שיש בהם חוזק (כגון שום, או תבלינים מסויימים), ינקה אותה היטב, ובפרט מבפנים, ורצוי עם חומר ניקוי שפוגם את המאכל, ולאחר מכן יגעיל אותה. ואין להחמיר בה בליבון. ואם רוב תשמישה לא היה בטעם חריף או חזק, די לה בשפשוף וניקיון היטב[38].

מדיח כלים - ינקה היטב את המכשיר, וכן את מסנן הפילטר, מכל שיירי המאכל, ולאחר מכן יתן בתוכו את כל חלקיו (בלי כלים אחרים), ויפעיל את המכשיר על מצב של שטיפה ברותחין, עם חומר ניקוי. ובכך ניתן יהיה להשתמש בו בפסח[39].

מדפים - אם יש חשש לממשות של חמץ ראוי לנקות יפה.

מזלג - יש להדיחו יפה, ולהכשירו כפי רוב תשמישן, כמפורט ברשימת הכשרת החומרים שבפתיחה בהכשר "סוגי המתכות". ובדרך כלל רוב שימושו הוא לכל היותר בעירוי מכלי ראשון, וכך גם הכשרם[40].

מחבת (רגיל) - הכשרתו ע"י הגעלה במים רותחים בכלי ראשון[41]. והאשכנזים מחמירים לעשות ליבון קל [באופן שיתן קש מבחוץ והקש יישרף]. ויש נוהגים ללבנו לכתחלה ליבון גמור. אך אם אין בו גומות סגי בהגעלה לכולי עלמא. ואם יודע שרוב תשמישו היה בלי שמן כלל הכשרו בליבון, (ואם חושש שיתקלקל, יצניענו עד לאחר הפסח). אין לו הכשר, ויצניענו עד לאחר הפסח[42].

מחבת טפלון - אם יודע שרוב תשמישו היה בלי שמן כלל, אין לו הכשר, וצריך ליבון, ובודאי שחושש שיתקלקל, ולכן יצניענו עד לאחר הפסח[43].

---

[38] ילקוט יוסף פסח כרך ב' עמ' שפה. חזון עובדיה פסח עמ' קלו.

[39] ילקוט יוסף פסח כרך ב' עמ' שעד.

[40] ילקוט יוסף פסח כרך ב' עמ' שצח. חזון עובדיה פסח עמ' קמז.

[41] ילקוט יוסף פסח כרך ב' עמ' שפט. חזון עובדיה פסח עמ' קלח.

[42] ילקוט יוסף פסח כרך ב' עמ' שצא.

[43] ילקוט יוסף פסח כרך ב' עמ' שצא.

מחלק מנות (מטרנה/דייסה) - הכשרו בהדחה יפה (במיוחד בזויות), עם חומר ניקוי שפוגם המאכל.

מטאטא - יש לנקותו היטב ודיו. [שלא יהיו פירורי חמץ בין הקשין].

מטחנת בשר - בדרך כלל מספיק לפרק אותה, ולנקות את כל חלקיה יפה מכל שיירי מאכל. ורק את החלק המנוקב בנקבים הדקים (הרשת), שקשה לנקותו כראוי מממשות המאכל, אחר שינקהו היטב כמה שאפשר, נכון ליתנו על גבי האש לשרוף הממשות. אולם אם יודע שרוב השימוש במטחנה זו היה עם תוספת משמעותית של בצל, או שאר דברים שטעמם חזק (כגון חמוץ חריף או מלוח וכדומה), צריך לעשות גם לשאר חלקי המטחנה הגעלה במים רותחים, אחר שיפרק וינקה אותם היטב כאמור[44]. (וכל זה מדובר כשיודע שהשתמש במטחנה בחמץ, כגון שעירב פירורי לחם בבשר שטחן וכדומה, וגם שמסתבר שהיה עם החמץ דבר חריף כגון בצל, שעי"ז הכלי בלע מן החמץ. ואפילו שרק פעם אחת בלע חמץ, מ"מ כיון שרוב תשמישו ע"י דברים חריפים כגון בצל, צריך הגעלה. אבל אם ידוע לו שמעולם לא נשתמש בה לטחון תערובת שיש בה חמץ ודבר חריף בבת אחת, אין צריך הגעלה אפילו אם רוב תשמישו בדברים חריפים).

מטחנת קפה/תבלינים - יש לפרק החלקים, ולנקותם יפה יפה מכל שיירי מאכל. (ואם אי אפשר לנקות היטב איזה חלק, כגון הרשת שבמטחנת קפה, יתננו ע"ג האש וישרף הלכלוך.) ואת הסכינים עצמם יש להכשיר בהגעלה לאחר הניקוי. אלא אם כן יודע בבירור שבכל השנה לא השתמש כלל במטחנה זו בשום חמץ או תערובת חמץ (כגון תחליף קפה המיוצר מחיטה), שאז גם לסכינים מספיק שטיפה יפה ודיו[45].

מייבש כלים - הדחה יפה יפה ועם חומר פוגם (בעיקר בזויות וחריצים).

מייבש כביסה - אינו צריך הכשר.

מיחם (ללא חשמל) - יש להכשירו בהגעלה. מפני שמונח על הפלאטה לצד החמין והחלות וכו' שמתחממים, ומסתמא מתלכלך מחמץ. ויעשה זאת באחת משתי אפשרויות. **א.** יכניסנו בתוך דוד גדול עם מים מבעבעים. **ב.** או שימלא

---

[44] חזון עובדיה עמ' קס, ילקוט יוסף פסח כרך ב' עמ' תכ.

[45] ילקוט יוסף פסח כרך ב' עמ' תכ.

את המיחם מים עד הסוף וירתיחנו, ובעודו מבעבע יוסיף מים רותחים מקומקום חשמלי או שיתן במים אבקת סודה לשתיה, עד שמי המיחם יעלו על גדותיו. ואת **מכסה המיחם** יגעיל ברותחין[46]. [ואם יודע בבירור שבמשך השנה המיחם לא נתלכלך כלל מתבשילים שבפלאטה, די לו בנקיון יפה].

מיחם חשמלי - אם חיממו על המכסה חמץ, אפילו רק פעם אחת בכל השנה כולה, צריך הכשר. ויגעיל את המכסה. ואת המיחם עצמו א"צ להכשיר (דהוי נ"ט בר נ"ט דהיתרא). וכשיש לחוש שהיה ליד המיחם עצמו חמץ ונגע בו בעת שהיה חם, יכשיר גם את המיחם עצמו, ע"י שירתיח בתוך המיחם מים באופן שיגלוש וישפך לצדדים ודי בזה. ואם חושש שהמיחם יתקלקל באופן כזה. לא יכשירנו, ויקנה חדש[47].

מיני בר - כיון שלעיתים מוזגים מים על דברי חמץ, צריך הדחה יפה יפה באותם פינות וזוויות שיש אליהם גישה עם כלי השתייה בפסח.

מיקסר - אם השתמשו בו לטחינת קמח, או לעשיית בצק או להקצפה שמעורב בה חמץ, אף שהיה מקום להכשירו ע"י ניקיון יפה ופירוק החלקים וניקוי גרגירי החמץ והקמח שחדרו לגוף המכשיר, אולם מחמת שהדבר קשה מאד לעשותו כראוי, יש להימנע מלהשתמש בו בפסח, שמא לא יכשירנו כראוי ע"פ ההלכה, שהוא דבר קשה במציאות, ובפסח יכנס מן הגרגירים והקמח שבמכשיר לתוך המאכל[48].

מיקרוגל ביתי - יש לנקותו יפה עם חומרי ניקוי ומסיר שומנים, ולהשהותו כך 24 שעות בלי להשתמש בו, ואח"כ ייתן בו כוס עם מעט מים ומעט חומר ניקוי (לא אקונומיקה, מחשש סכנה!!!), ולהפעיל המיקרוגל על החום הגבוה ביותר קרוב לעשר דקות, כדי שיספגו החומרי ניקוי בדפנות, והוכשר בכך. (וטוב לכסות בפסח את המאכלים שמחמם בו) והאשכנזים צריכים להחליף את

---

[46] ילקוט יוסף פסח כרך ב' עמ' שמ-שמח. משנת יוסף גליון ד סימן לח, וגליון י סימן צ.

[47] מרן הראש"ל שליט"א בשיעור השבועי בלויין מוצ"ש פרשת ויקרא תשע"ה.

[48] ילקוט יוסף פסח כרך ב' עמ' תכא.

הצלחת זכוכית. או להשהותה ג׳ ימים במים, ולהחליף כל מעת לעת מים[49].

מיקרוגל עם השחמה - הכשרו כהכשר תנור אפיה[50].

מיקרוגל תעשייתי - אין ראוי להכשירו לפסח. ובמקום צורך, המיקל להכשירו כאמור במיקרוגל ביתי, וממתין עד שכמות ניכרת מהחומרי ניקוי שבקערה יתאדו, יש לו ע״מ שיסמוך.

מכונת כביסה - אינה צריכה הכשר.

מכסה - ראה ערך כיסוי.

מלחיה - הכשרתה ע״י שטיפה והדחה יפה יפה.

מנגל - עדיף לקנות חדש לפסח. ואם א״א, ידיחנו יפה יפה עם נקיון בחומר שפוגם את שיירי המאכל הנדבק, ויש ללבן את דפנות המנגל ליבון חמור, ודי בכך. ואם חושש שהמנגל יתקלקל, יקנה חדש. **ולגבי הרשת**, עיין ערך אסכלאות.

מסחטה - הכשרתה בהדחה יפה יפה.

מסננת - אם רוב תשמישה בצונן - מדיחה יפה. ואם רוב תשמישה בחום שהיד סולדת בו - צריכה הגעלה. (אפילו אם השתמש בה רק פעם אחת בחמץ חם שהיד סולדת בו).

מסננת של הכיור - די לה בשטיפה והדחה יפה יפה[51].

מסננת הנמצאת בכלים חשמליים (ורוב תשמישה בחום שהיד סולדת בו) - אם קשה לנקותה היטב לרוב צפיפות נקביה ודקותן, ראוי להחמיר ולהחליפה במסננת המיועדת לפסח[52].

---

[49] ילקוט יוסף פסח כרך ב׳ עמ׳ שסח.

[50] ילקוט יוסף פסח כרך ב׳ עמ׳ שסח. וילקוט יוסף איסור והיתר ח״ב עמ׳ קסז.

[51] כיון שרוב תשמישה בצונן. אף שפעמים משתמשים במים חמים מהבוילר וכדו׳.

[52] שם. עמ׳ רנ, ילקוט יוסף פסח כרך ב׳ עמ׳ תי.

מעמד לכלים ולסכו"ם - הכשרו ע"י שטיפה והדחה במים צוננים.

מערוך - כדין "כלי לישה". ולכן, אם הוא של מתכת, שהוא חלק ולא מצוי בו חריצים, ינקה היטב, ואח"כ יגעיל בכלי ראשון. ואם הוא של עץ, ומצוי בו הרבה חריצים, יש לשפשפו קודם ההגעלה היטב, בשטיפה עם חומר ניקוי שפוגם המאכל. ואם עירה מים חמים מכלי ראשון די בזה.

מפות - הכשרם ע"י כיבוס באבקת כביסה ומים רותחים שהיד סולדת בהם[53].

מפות ניילון - הכשרם ע"י שטיפה והדחה ולאחר מכן יערה עליהם מים חמים מכלי שני. (ואם עשויות מחומר עבה, שאינן מתקלקלות ע"י עירוי מים רותחים מכלי ראשון, ויש חשש שנשפך עליהם חמץ מכלי ראשון, יערה עליהם מים רותחים מכלי ראשון).

מפות שעוונית - ישטוף וידיח היטב, ולאחר מכן יערה עליהם מים רותחים מכלי ראשון[54].

מפצח אגוזים - הכשרו בניקוי והדחה היטב.

מצנם - לא ניתן להכשירו לפסח, מחמת שטעון ליבון, ובודאי יתקלקל בכך.

מצקת - הכשרה בהגעלה במים רותחים בכלי ראשון.

מקלף - מקלף פירות וירקות הכשרתו בשטיפה והדחה.

מקרר/מקפיא - הכשרו בשטיפה והדחה יפה במים, אחרי ניקוי כמה שאפשר בכל הפינות והחריצים למיניהם. וגם את הגומי האוטם את הדלתות. (וראוי לפרק חלקיו בשביל זה)[55].

משולש שבכיור (להכיל הפסולת) - הכשרו ע"י הדחה יפה ועירוי רותחין מכלי ראשון (כדין הכיור והמסננת).

משקל - יש לנקותו ודיו.

---

[53] ילקוט יוסף פסח כרך ב' עמ' תכ. חזון עובדיה פסח עמ' קס.

[54] חזון עובדיה פסח עמ' קס.

[55] ילקוט יוסף פסח כרך ב עמ' שצח. חזון עובדיה פסח עמ' קמח.

נ.

נטלה - כלי לנטילת ידיים הכשרו ע״י שטיפה והדחה.

נפה - יפרק חלקיה, וישפשף היטב הדק כל חלק, עם מים וחומר ניקוי שפוגם המאכל. ויותר נכון להצניעה ולקחת חדשה לפסח.

ס.

סודה (מכשיר סודה) - מכשירים לעשיית סודה כגון סיפולוקס, סודה סטרים, וכדומה, יפרק החלקים הרגילים בפירוק תדיר, ויכשירם ע״י ניקיון יפה[56].

סיר בישול - סיר מאלומיניום וכדומה (שאינו מחרס), הכשרו בהגעלה במים רותחים בכלי ראשון, כפי רוב תשמישו. אחר שידיחנו יפה יפה מכל לכלוך וחלודה. (וכדין ״כלי אבן״ לעיל). אולם מה שמצוי מעין גומות שחורות בתחתית הסירים שקשה להסירם לחלוטין, צריך להשתדל לנקות היטב ׳כמה שאפשר׳ לפני הגעלה ודי בזה[57].

סיר גריל - אם רוב שימושו עם שמן - אפילו מעט ע״מ שלא ידבק וכיוצא בזה, אפשר להקל להכשירו בהגעלה, אחרי שידחנו יפה יפה עם חומר ניקוי שפוגם המאכל. ואם רוב שימושו בלי שמן כלל - לא ניתן להכשירו לפסח, מחמת שטעון ליבון, ובודאי יתקלקל בכך.

סיר לחץ - הכשרו בהגעלה במים רותחים בכלי ראשון על כל חלקיו, כולל הגומי[58].

סיר עוגה/פלא - אין נכון להשתמש בו לפסח[59].

סיר כובאנה - נראה שדינו כסיר פלא.

---

[56] ילקוט יוסף פסח כרך ב׳ עמ׳ שצט. חזון עובדיה פסח עמ׳ קמח.

[57] ילקוט יוסף פסח כרך ב עמ׳ שפא, שפה. חזון עובדיה פסח עמ׳ קלד.

[58] ילקוט יוסף פסח ב עמ׳ שפג. חזון עובדיה פסח עמ׳ קלו.

[59] ילקוט יוסף פסח ב׳ עמ׳ שפ. חזון עובדיה פסח עמ׳ קלב.

סכין לחם - כיון שרוב תשמישו בצונן, הכשרו ע״י הדחה יפה במים וסבון לפגום את מה שיכול להישאר בחריצים, ובעיקר בחריצים ובסדקים המצויים בידית ובמקומות החיבורים[60].

סכיני מטבח - הכשרן בהגעלה במים רותחים בכלי ראשון שהיד סולדת בו (אף שאינו על האש). אך עדיף לקנות סכין מיוחדת לפסח[61].

סלייסר - אם יודע שהשתמש בהם בחמץ, יש להכשירם בהדחה יפה בין החריצים. ואם השימוש בחמץ היה גם עם דבר חריף וכדומה, יגעיל הסכינים.

סנס/קומקום של תה/פינג'אן - שכל תשמישו הוא רק לתה ולא השתמשו בו לחמץ (אפילו לחמם עליו) אפילו פעם אחת, די לו בנקיון יפה[62].

ספרים - הספרים אינם צריכים לא בדיקה ולא הכשר בשביל להשתמש בהם בפסח. אולם ברכונים וספרונים של ברהמ״ז, שירים, וכדומה, שהדרך להביאם לשולחן האכילה במשך השנה והם מלוכלכים בשיירי מאכל, אין להביאם לשולחן אכילתו בפסח, אלא אם כן ינקה אותם יפה יפה קודם הפסח מכל שיירי מאכל[63].

עגלות - שמוליכים בהם אוכל להגשה בשולחנות, די בעירוי רותחין גם בחיבורים.

פ.

פומפיה - הכשרתה בשטיפה והדחה יפה.

---

[60] ואף אם נשתמש בהם פעם אחת בחמץ רותח די בכך, כמבואר בקובץ משנת יוסף גליון י (סימן צ, עמ׳ סב והלאה), ע״ש.

[61] ילקוט יוסף פסח כרך ב עמ׳ שפו. חזון עובדיה פסח עמ׳ קלז.

[62] ילקוט יוסף פסח כרך ב עמ׳ שמ- שמח, וקובץ משנת יוסף גליון י (סו״ס צ בהערה, עמ׳ סז).

[63] ילקוט יוסף פסח כרך א עמ׳ שצד. חזון עובדיה פסח עמ׳ לה, יביע אומר ח״ז סימן מג.

פורצלן (פרפורי) - כלי פורצלן הכשרם כדין "כלי חרס" (לעיל)[64].

פותחן - פותחן בקבוקים וקופסאות הכשרו בניקוי היטב, שטיפה והדחה.

פח אשפה - כלי אשפה יש לנקות ולשטוף במים.

פיירקס - כלי פיירקס דינם ככלי זכוכית והכשרם ע"י שטיפה והדחה יפה יפה ואפילו בצונן[65]. ויש מהאשכנזים שנוהגים להחמיר בכלי פיירקס כמו בכלי זכוכית כמבואר לעיל. ויש המקילין בזה גם לאשכנזים, אחר שזו זכוכית חזקה ביותר העומדת על גבי האש כמבואר לעיל בסוגי החומרים.

פינג'אן - יש להדיחו יפה ולהגעילו בכלי ראשון. (ואם יודע בבירור שלא השתמש בו בחמץ [כגון דייסא וכד'] אפילו פעם אחת, אין צריך הכשר).

פלאטה (פח/חשמלית) - ידיחנה היטב עם חומר ניקיון שפוגם המאכל, ואח"כ ידליק את הפלאטה שתגיע לחום שיד סולדת בו, וינתק מהחשמל, ואז יערה עליה מים מבעבעים מכלי ראשון. (ובעירוי עצמו יטה אותה באופן שהמים לא יגיעו למקום החשמל, ולא יפעיל אותה עד שתתייבש לגמרי, מחשש סכנה!!!). ואם דרכו בקביעות לחמם מיני מאכל על הפלאטה באופן ישיר (ללא הפסק נייר כסף או צלחת וכד'), יכשירנה כנ"ל ואח"כ יצפה אותה בנייר כסף עבה, או להניח על גבו טס מתכת או דף סיליקון[66].

פלאטה ליישור שיניים - הכשרה ברחיצה ושפשוף היטב בין החריצים, עד שלא ישאר אפילו משהו של חמץ. והרוצה להחמיר יערה עליהם רותחים מכלי ראשון ודיו. וכדין שיניים תותבות.

פמוטים - פמוטים לנרות הכשרם בניקיון יפה של שטיפה והדחה.

---

[64] ילקוט יוסף פסח כרך ב עמ' תד. חזון עובדיה כמ' קמט.

[65] ילקוט יוסף פסח כרך ב עמ' תיז. חזון עובדיה עמ' קנב.

[66] ילקוט יוסף פסח כרך ב עמ שפח. חזון עובדיה עמ' קלח.

צ.

צידנית - הכשרה בשטיפה והדחה יפה.

צלחות מתכת/פלסטיק - יש להדיחן יפה, ולהכשירן כפי רוב תשמישן, כמפורט ברשימת הכשרת החומרים שבפתיחה בהכשר "סוגי המתכות". ובדרך כלל רוב שימושם הוא לכל היותר בעירוי מכלי ראשון, וכך גם הכשרם[67].

צלחות קורנינג - הכשרם ככלי זכוכית. (ראה לעיל ברשימת הכשרת הכלים לפי החומרים).

צמידים - שמצוי בהם לכלוך של מאכלים, יש להדיחן יפה גם בין החריצים ודיו.

צעצועים - יש לנקותן יפה במים צוננין, לפני פסח מכל ממשות של חמץ. ומה שעשוי מבד לכבס.

צ'יפסר - אם השתמש בשמן שאינו כשר לפסח, ימלא את הצ'יפסר במים ויחמם עד למצב רתיחה, ונכון שיגלשו מעט. ואת המכסה יגיעלנו ברותחים.

ק.

קדירה (סיר בישול) - קדירה העשויה אלומיניום וכד' (שאינה מחרס), הכשרה בהגעלה ברותחים בכלי ראשון, כפי רוב תשמישה. אחר שידיחנה יפה מכל לכלוך וחלודה. וגם מה שמצטבר מעין גומות שחורות תחת הקדרה, ישתדל להסיר כמה שאפשר ויגעילנו[68].

קוביות ליישור שינים - דינם כדין שיניים תותבות, שההכשר שלהם הוא ברחיצה ושפשוף היטב בין החריצים, עד שלא ישאר אפילו משהו של חמץ. (ובפלאטה ליישור שיניים, ובשיניים תותבות היוצאות נכון לערות עליהם רותחין).

---

[67] ילקוט יוסף פסח כרך ב עמ' שצג. חזון עובדיה עמ' קמב.

[68] ילקוט יוסף פסח כרך ב עמ' שפא. חזון עובדיה עמ' קלד.

קולט אדים (שמעל הכיריים) - יש לפרק החלקים, ולנקות היטב מכל לחלוחית זיעה ושמנונית ושאר לכלוך שעלו ובאו מן המאכלים ונצטברו שם, ובכך הוכשרו לפסח. ואם קשה עליו לפרק ולנקות כאמור, לא ישתמש בו בפסח, אלא יתן עליו כיסוי חזק ויציב, ויהדק הכיסוי יפה שלא יפול.

קולף ביצים - ישטפנו במים ודיו.

קומקום חשמלי - היכשרו בניקיון יפה מבחוץ. ואם השתמשו בו פעם אחת לתת על גביו חמץ, [לשיטת הרמ"א, גם אם עירו מתוכו מים לסיר שמבשלים בו חמץ, כגון חמין עם גריסי חיטה, אפילו פעם אחת, והאדים שעלו מהסיר נגעו בקומקום, והאדים היו חמים בחום שהיד סולדת בו], צריך הכשר, באופן שירתיח מים שיגלשו מהקומקום לדפנות, ודי בזה. והמכסה אם הניחו עליו פעם אחת חמץ, יש להגעילו.

קומקום של תה/סנס/פינג'אן - שכל תשמישו הוא רק לתה ולא השתמשו בו לחמץ (אפילו לחמם עליו) אפילו פעם אחת, די לו בנקיון יפה[69].

קוצץ ירקות - הכשרתו בשטיפה והדחה יפה.

קיבוע לשיניים - חוט ברזל הקבוע בשיניים לשמור על צורתם, מעיקר הדין אינו צריך הכשר. (והרוצה להחמיר ישתה בערב פסח [אחרי שגמר לאכול חמץ חם] משקה חם בחום הגבוה שרגיל לאכול).

קירות - הקירות שבפינת האוכל, הסמוכים לשיש, או למקום הנחת המאכלים למזיגה, או למקום האכילה, וכדומה, ואפשר שידבק בהם חמץ ושוב יגע בהם המאכל בפסח, מנהג נכון להדיחן יפה מכל חשש חמץ שנדבק[70].

קנקומט (כד פלסטיק להחזקת שקיות חלב עם סכין חיתוך לשקית) - הכשרו ע"י שטיפה והדחה במים צוננים.

---

[69] ילקוט יוסף פסח כרך ב עמ' שמ- שמח, וקובץ משנת יוסף גליון י (סו"ס צ בהערה, עמ' סז).

[70] ילקוט יוסף פסח כרך ב עמ' רלה-רלו.

קערות - כפי החומר שממנו עשויין, כך יש להכשירן, על פי המבואר לעיל ברשימת החומרים[71].

קערת לישה - קערה המיועדת בעיקר ללישת בצק במשך כל השנה, הכשרה כדין "כלי לישה". ולכן, יעשה לה שטיפה והדחה יפה בכל הזויות, ואם רוצה להשתמש בה בפסח גם למטרת לישה, או לדבר חם, יעשה לה גם הגעלה ברותחין שבכלי ראשון והוכשרה בכך.

קערה של מיקסר - די לה בהדחה וניקיון יפה יפה. ואף אם הדרך להשתמש בה לעיתים בין היתר גם ללישת בצק, אינה צריכה הגעלה, אלא שבמקרה כזה טוב לעשות לה עירוי אחר הניקיון ודיו. [ואם יעד אותה במשך השנה להשתמש בה בעיקר ללישת בצק, אם רוצה להשתמש בה בפסח לדבר חם או ללישת מצה וכדומה צריכה הגעלה אחר הניקיון הנ"ל, וכדין "כלי לישה"].

קריסטל - כלי קריסטל דינם ככלי זכוכית והכשרם ע"י שטיפה והדחה יפה ואפילו בצונן.

קרש חיתוך (מכל סוג) - אף אם יודע שהשתמש בו חמץ איזה פעם (כגון שטיבל עליו קציצות עם תערובת חמץ וכדומה), ידיחנו יפה עם חומר ניקוי בין החריצים, ודיו.

ר.

ריצפה - מנקים היטב בניקוי עם מטאטה, בפרט בפינות. וטוב שגם ידיח הריצפה במים עם חומרי ניקוי.

רכב - כיסאות תאים, מאפרה, פח, תא מטען, שטיחים, ריפודים, ושאר כל החלקים - ינקה עד כמה שידו מגעת, ומה שאפשר לשטוף ולהדיח במים, ומה שא"א ישאב בשואב אבק.

רשת התנור - אם רוב תשמישן היה להניח עליהם תבניות וכדומה, ולא להניח עליהם מאכלים באופן ישיר, די להם בהדחה יפה. ולאשכנזים יש להחמיר בזה כפי מיעוט תשמישו. ואם רוב שימושו הוא לאפות ולחמם

[71] ילקוט יוסף פסח כרך ב עמ' שצב. חזון עובדיה עמ' קמב.

על הרשת ממש, והיינו שנותנים עליו מאכל באופן ישיר, יש להכשירם ע"י ליבון, כדין "אסכלאות"[72].

רשת צלייה - ראה "אסכלאות" (לעיל).

ש.

שואב אבק - יש לרוקן התכולה שמצוי בה ממשות של חמץ, קודם שעת איסור החמץ בערב פסח, ולנקות המכשיר יפה מבחוץ, ודיו.

שולחן - ינקה היטב, ונהגו לערות עליו מים רותחים מכלי ראשון. ואם חושש שיתקלקל, ינקה אותו היטב ויכסנו במפה נקייה. ואם רגילים להשתמש בו בכל ימות השנה ע"י כיסוי (כגון מפה, שעוונית, זכוכית, וכדומה), אין צריך לערות עליו רותחין, אלא ינגב ויכסנו במפה מיוחדת לפסח[73].

שולחן זכוכית - דינו ככלי זכוכית, וגם לאשכנזים די להם בשטיפה והדחה בצונן היטב.

שיניים תותבות - הכשרם ברחיצה ושפשוף היטב בין החריצים, עד שלא ישאר אפילו משהו של חמץ. והרוצה להחמיר יערה עליהם רותחים מכלי ראשון ודיו. ואין להחמיר להגעילם[74].

שיפוד - הכשרו כדין "אסכלאות" (לעיל)[75].

שיש מטבח - ישטוף במים וינקה היטב במי אמה וכדו' את כולו, כולל הפינות והחריצים, ויערה עליו מים רותחים שביעבעו [ולאשכנזים שמבעבעים] מכלי ראשון. ונכון לערות ג' פעמים. ובבתי מלון שיש אורחים אשכנזים, יש ליקח אבן ולהניחה באש [על ידי צבת], ויתפוס האבן המלובנת

---

[72] חזון עובדיה פסח עמ' קס,

[73] ילקוט יוסף פסח ב עמ' תכ.

[74] ילקוט יוסף פסח כרך ב עמ' שצד. חזון עובדיה עמ' קמה,

[75] ילקוט יוסף פסח כרך ב עמ' שמח. חזון עובדיה עמ' קכו.

בצבת וישפוך עליה רותחין שיבואו על השיש. ואם חושש שהשיש יתקלקל בעירוי רותחין, ישטוף וידיח היטב במים עם חומר ניקוי, ויצפה את כולו בנייר כסף, (ויזהרו שלא יכנסו מים תחת הניר כסף)[76].

שיש קיסר - דינו כדין שיש שיש חשש שיתקלקל.

שמיכה לחמין - מכיון שקלט אדים שבאו ממאכל חמץ, יש לכבס במים ואבקת כביסה אחר שינקה מכל לכלוך ממשי, ודיו.

שעונית - ישטוף וידיח היטב, ולאחר מכן יערה עליהם מים רותחים מכלי ראשון[77].

ת.

תבניות אפיה/פשטידה - אם רוב תמישן ללא שמן כלל - הכשרם ע״י ליבון באש עד שיהיו ניצוצות ניתזים מהם. והיות שמתקלקלים מחמת כך יש להשתמש בתבניות מיוחדות לפסח[78]. ואם רוב תשמישן עם מעט שמן שלא ידבק המאכל (כגון תבניות פשטידא), די להם בהגעלה[79].

תבניות סיליקון - אם רוב תשמישם ביבש (בלי שמן ורוטב כלל), אין להם הכשר. ואם רוב תשמישם עם רוטב (אפילו מעט), הכשרם בהגעלה אחר הדחה יפה יפה עם סבון וכדומה.

תחתית לסירים (מכל סוג) - שמניחים עליה סירים רותחים, ידיחנו יפה יפה ויעשה לו הגעלה, ואף אם עירה עליו מכלי ראשון מועיל. ואם הוא מחרס - לא ישתמש בו בפסח.

---

[76] ילקוט יוסף פסח ב עמ׳ תה.

[77] חזון עובדיה פסח עמ׳ קס.

[78] חזון עובדיה פסח עמ׳ קלב.

[79] ילקוט יוסף פסח כרך ב׳ עמ׳ שעט.

תיקים (ילקוטים) - לרוקן ולנקות היטב כמה שאפשר מכל פירור של חמץ, ואם אפשר גם לכבס ראוי לעשות כן.

תכשיטים - תכשיטים שמצוי בהם לכלוך של מאכלים (כגון טבעות הידים צמידים וכדומה), יש להדיחן יפה גם בין החריצים ודיו.

תנור אפייה ביתי - הכשרו ע"י ניקוי, שטיפה והדחה היטב בכל דפנות התנור, במים וחומר ניקוי, ואחר כך ימנע מלהשתמש בתנור למשך 24 שעות, ולאחר מכן יסיק את התנור בחום הגבוה ביותר שאפשר, וישאירוהו כך דולק למשך שליש שעה במידת החום הגבוהה ביותר. (ולענין התבניות עיין "תבניות אפיה", ולענין הרשת עיין "רשת התנור")[80]. תנור טורבו - צריך גם לפרק את המכסה של המאורר, ולנקות ככל האפשר, (ואם אפשר עם חומרי ניקוי עדיף).

תנור אפיה מסחרי - אף שניתן להכשיר תנור אפיה מסחרי לפי ההלכה, אולם בעל מאפיה שרוצה להכשיר המאפיה להשתמש בה בפסח, אינו רשאי להסתמך על עצמו, מפני שצריך לדעת פרטים רבים מאד, ויש בו אחריות מרובה כלפי ציבור הלקוחות. ולכן בכל מקרה כזה, או מקרים הדומים לזה, בדבר הדורש מבט מקיף ואחריות שכזו, יש להיוועץ בתלמיד חכם בקי ומוסמך, שיורה לו היטב איך להתנהג לפרטי פרטים.

תנור פרוליטי - (תנור ביתי שמגיע לכ-500 מעלות חום) מאחר שיש כמה צירופים להקל בעיקר התנור, לכן די לו שירתיחנו למשך 20 דקות על החום החזק ביותר (תכנית הניקוי), והוכשר בכך. והתבניות, יקנו חדש לפסח. ויש מקילין בזה גם לגבי התבניות, [ול"ד לתנור רגיל כמובן].

---

[80] ילקוט יוסף פסח כרך ב עמ' שס.

דיני טבילת כלים

א. כלי סעודה חדשים הניקנים מן הגוי, צריך להטבילם במקוה המיועד לכך, או ים או נהר, קודם שישתמש בהם[81].

ב. כלים הניקנים לשם סחורה ולא לשם אכילתו של הקונה ובני ביתו, אינם צריכים טבילה.

ג. הכלים החייבים טבילה בברכה, הם: מתכת, זכוכית, פיירקס ודורלקס. אבל כלים העשויים מחרס, אינם צריכים טבילה. כלי פלסטיק ונילון, אינם טעונים טבילה, והרוצה להחמיר על עצמו להטבילם בלי ברכה, תע"ב[82].

ד. כלי חרס המצופים במתכת או בזכוכית מבפנים ומבחוץ, צריכים טבילה בברכה[83]. אולם כוסות חרסינה וכדומה המצויים ביניו שאין בציפוי זכוכית שלהם אלא טיחה בעלמא הרי הם ככלי פרפורי דלהלן וא"צ טבילה.

ה. כלי פורצליין המצופים (הנקראים בערבית פרפורי), אף שהיה נראה שצריכים טבילה, אולם מאחר שאם נשתברו אין להם תקנה, דמו לכלי עץ וחרס שא"צ טבילה. וכל שכן בזמננו שנתפשט המנהג להחזיקם ככלי חרס ממש הן לענין פסח והן לענין איסור[84].

---

[81] הליכות עולם ח"ז עמ' רנ.

[82] יחוה דעת ח"ג סימן ס, יביע אומר ח"ד יורה דעה סימן ח.

[83] הליכות עולם שם עמ' רנז.

[84] הליכות עולם שם.

ו. יברך קודם הטבילה סמוך לעשייתן[85], ויסיר העטיפות והמדבקות קודם הברכה.

ז. בנוסח הברכה, כשמטביל כלי אחד, מברך ברוך אתה ה׳ אמ״ה אקב״ו ״על טבילת כלי״, ואם מטביל שני כלים ויותר, מברך ״על טבילת כלים״, ובדיעבד יצא בכל אופן[86].

ח. חייב להטביל כל הכלי בפעם אחת, ואפילו כלי גדול וארוך, שאין טבילה לחצאין. אבל כלי העשוי פרקים פרקים, אף שלכתחילה ראוי להטבילו כשהוא מחובר בשלימותו, אולם כשא״א להטבילו כולו כאחד, אפשר להטבילו איברים איברים[87].

ט. צריך להיזהר שלא תהיה חציצה בין הכלי למים של המקוה, ולכן אם יש חלודה או לכלוך הדבוק או כל דבר החוצץ, צריך לנקות יפה.

י. התוית הדבוקה על הכלי, אם האדם מקפיד עליה וחפץ בהסרתה בעת השימוש, הרי היא חוצצת מן הדין בטבילה. ולכן בדרך כלל יש להסיר התוית, שמא היא בכלל דבר המקפיד עליו. אבל תוית של כלי יקר כגון קריסטל, שאדרבא היא נותנת יוקרה לכלי שמעידה על חשיבותו, מן הדין א״צ להסירה[88].

יא. בעת שמטביל צריך שהכלי יהיה רפוי בידו[89].

יב. כלי שיש ספק אם חייב בטבילה, יטביל עמו כלי אחר שחייב

---

[85] הליכות עולם שם עמ׳ רנח.

[86] הליכות עולם שם עמ׳ רנד.

[87] הליכות עולם שם עמ׳ רנג.

[88] הליכות עולם שם עמ׳ רעה.

[89] קיצור שלחן ערוך ילקוט יוסף ח״ב עמ׳ תקצ.

בטבילה, ויברך על טבילת כלים, ואם אין לו כלי להטביל עמו, יטבילנו בלי ברכה[90].

יג. מוכר שהטביל את הכלים לפני שמכר, בשביל להשתמש בהם לאכילת עראי, על הקונה להטבילם שוב אחר קנייתם בלי ברכה[91].

יד. הקונה מתנה לחבירו כלי חדש שקנאו מגוי, ומטבילו במקוה קודם שיתן המתנה, צריך להקנות את הכלי לחבירו טרם הטבילה[92].

טו. כלים שנקנו עבור עסק ריווחי כגון מסעדה או בתי מלון, ראוי להטבילם אך ללא ברכה[93].

טז. הקונה בקבוקי זכוכית או קופסאות שימורים, אין צריך להוריק את התכולה ולהטביל, כיון שאין כלים אלה מיועדים לשימוש תמידי לעולם ועד[94]. ואם רוצה להשתמש בהם שוב לצרכי אכילה אחר שנגמרה תכולתם, יטבילם, אף שאינו לשימוש תמידי[95].

---

[90] הליכות עולם ח"ז עמ' רנה.

[91] יביע אומר ח"ז חלק יורה דעה סימן ט.

[92] ע"פ המבואר ביביע אומר שם.

[93] יביע אומר שם אות ג, והליכות עולם ח"ז עמ' רנא.

[94] יביע אומר ח"ז סימן ט אות ג'.

[95] ביביע אומר ח"ז (יורה דעה סימן ט סוף אות ג') כ' בזה"ל: והקונה קופסאות שימורים כשרים או בקבוקי יי"ש ובירה, מעכו"ם, אינו חייב לערות המאכל או המשקה מיד ולהטבילם, דהוי שב ואל תעשה, ואינו נחשב כשימוש לכתחלה בלא טבילה. כ"כ מהרי"ל דסקין בקו"א אות קלו בד"ה ודע. ועיין עוד בשו"ת משנה הלכות ח"ד (סימן קז) שהתיר מטעם דאיסורא לא ניח"ל למקני, ואין דעתו לקנות הקופסא והקנקן. עכ"ל. ולב' הטעמים בנ"ד שממלא מחדש את הכלי יצטרך טבילה, א'. דמשמע שאם זה בקום ועשה שממלא בו תכלה חדשה, אז צריך להטביל. ב'. שא"א לומר שאין דעתו לקנות הכלי, כיון שמשתמש בו שוב. (ואל"כ בכל כלי בעולם נאמר שאין חפץ לקנותו, ולא יצטרך טבילה). ובספר ויצבור יוסף (שעשוע, ח"ב עמ' פא) כתב: ושאלתי למו"ר מרן הראשל"צ מופת הדור הגר"ע יוסף [זצ"ל] בנידון דידן על בקבוקי

יז. מסעדה או מלון מותר לשתות שם אפילו ביודע שהכלים לא טבולים דהוי ככלי סחורה[96].

יח. המתארח אצל אדם שאינו מטביל כליו, לא יאכל וישתה שם אלא בכלי חרס, פורצליין, או כלים חד פעמיים[97]. ומכל מקום אם בישלו בכלי לא טבול המאכל לא נאסר.

יט. כלי שמחובר לקרקע אינו נחשב כלי, ולכן פטור מן הטבילה. ויש אומרים שגם אם הוא מחובר על ידי חוט חשמל, כגון: קומקום, טוסטר וכדו', שעיקר שימושם הוא כשהם מחוברים לחשמל, פטורים מן הטבילה. ואף שכן עיקר להלכה, אבל עדיף שיתן לגוי במתנה ויחזור וישאלנו ממנו[98]. [ויש שחושבים לעשות 'חומרה' שאינה מן הדין כלל, ומטבילים כלים חשמליים ומייבשים אותם ומשתמשים בהם לתקופה, ואינם מעלים על לבם שבאים לידי 'קולא' בעיקר הדין בדיני ממונות, שכפי הסבירו מביני דבר חיי המכשיר מתקצרים מאוד בזה, ע"י התכונה הנוצרת ממגע המים בחיבורי הברזל והחשמל הפנימיים (הנקרא קורוזיה), ולאחר כחצי שנה או שנה מתפשט הנזק עד השבתת המכשיר מלפעול, ובאים עם המכשיר והתעודת אחריות להחליף, ואינם יודעים שזה בסיבת הכנסתו במים, והם מוציאים ממון או מכשיר חדש מן החברה שלא כדין. ולכן אף הבא להחמיר יעשה כדבר האמור ליתן לגוי ולשאול ממנו, ותו לא מידי].

כ. כלי העשוי לנחת, כלומר שאינו מיטלטל ממקום למקום, אינו נידון

ויסקי, והשיב לי שכיון שעשויים הם לשימוש חד פעמי אין צורך לטובלם, אבל אם הוא רוצה להשתמש בהם שימוש נוסף לאחר שגמר את התכולה, צריך להטבילם. עכ"ל. ודלא כסברת הרב או"ל שהוזכרה שם דחשיב נוצר כעת מחדש ע"י ישראל, ע"ש.

[96] הליכות עולם שם עמ' רנא.

[97] הליכות עולם שם עמ' רנא.

[98] ילקוט יוסף ספירת העומר (מהדורת תשע"ט, עמ' תקכב). הליכות עולם שם עמ' רסו.

ככלי, ולכן פטור מן הטבילה. והילכך, המדפים של המקרר וכיוצא בהם, שאינם עשויים להטלטל אלא להשתמש במקומם הקבוע, פטורים מן הטבילה[99].

כא. כלים שמיועדים למאכל שאינו ראוי עדיין לאכילה אלא ע״י בישול או אפיה וכדומה, כגון סכין של שחיטה, שבשר הבהמה עדיין צריך בישול, לדידן הספרדים ובני עדות המזרח אינם צריכים טבילה[100]. והאשכנזים מחמירים בזה להטבילו בלי ברכה. ולכן כאשר שוחטים גם לצורך האשכנזים ראוי להחמיר להטביל הסכין בלי ברכה.

כב. בכל כלי הולכים אחר רוב תשמישו, ולכן אם רוב תשמישו לדברים שאינם נאכלים ללא בישול, כגון מקלף המיועד ברוב תשמישו לקילוף תפוחי אדמה, אינו צריך טבילה. אבל מקלף המיועד לקילוף כל מיני פירות וירקות בשוה, כגון גזר, מלפפון, קישואים ותפו״א, ואין הרוב הניכר של השימוש במקלף דוקא לתפו״א, חייב טבילה בברכה[101].

כג. כלי אלומניום חד פעמיים (תבניות סירים וכד׳), הנלקחים מגוי, טעונים טבילה ללא ברכה. ובמקום צורך גדול שאינו יכול להטבילם, אפשר להקל באופן אקראי[102]. ואם יודע שלא היה של גוי מעולם אלא של ישראל, אין צריך טבילה. כמו כן יש חברות שעושים מלכתחילה שותפות עם יהודי בחומר הגלם שבחברה וכדומה, וע״י זה מעולם אינם מתחייבים טבילה. ויש לברר בכל חברה לגופה. (או ע״י הבד״צ נותן ההכשר).

---

[99] הליכות עולם שם בהע׳.

[100] הליכות עולם שם עמ׳ רסו.

[101] הליכות עולם שם עמ׳ רסו-רסז.

[102] ילקוט יוסף על ספירת העומר (מהדו׳ תשע״ט, עמ׳ תקכ-תקכב). חזון עובדיה שבת ב עמ׳ נו.