



בס"ד



קונטרס

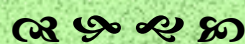
הכשרת

כלי בתי אוכל ומרכולים

לפסח תשפ"ג

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"ג





תוכן עניינים

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

דברי ברכה וחיזוק מאת מר יהודה כהן, מנכ"ל הרה"ר לישראל

דברי ברכה וחיזוק מאת הרב רפאל יוחאי, מנהל תחום פיקוח

8 פתח דבר.....

9 לקראת ההכשרה לפסח.....

10 הדרכות להכשרה לפסח.....

10 הדרכות בטיחות.....

13 אופן ההכשרה.....

15 ליבון.....

15 ליבון קל.....

15 עירוי מכלי ראשון.....

16 הכשרת בתי האוכל לפסח.....

16 ציוד/כלי אפייה וצליה – כלי ראשון.....

16 טוסטר.....

16 טוסטר חשמלי לצליית מוצרי בשר (כמופיע בתמונות).....

16 מיקרוגל (במטבח מוסדי).....

17 מעשנת.....

17 מתקן לצליית נקניקיות.....

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

18 פלנצ'ה גז.....

18 מתקן קירמול.....

19 רשת צלייה (לבשר) עבה.....

19 רשת צלייה עבה (פועלת באמצעות גז).....

19 שיפודים עבים לצליית מוצרי בשר (עמוד שווארמה).....

20 תבנית גסטרונום.....

20 תנור.....

21 תנור שיש בו גם מצב אדים.....

21 תנור לצליית המבורגרים.....

22 תנור אפייה עם אבן.....

23 ציוד/כלי בישול – כלי ראשון.....

23 אינדוקציה.....

23 כיריים גז/חצובות.....

24 כיריים חשמליות.....

24 כפות חלוקה (מקשה אחת).....

25 מוט ריסוק/מיקסר יד/רמבו.....

25 מיחם (מים חמים).....

26 מערכת בישול רב מערכתית.....

26 סירים.....

26 סיר אידוי אורז.....

27 "פסטה קוקר" (מתקן לבישול מיני אטריות).....

28 כלי טיגון – כלי ראשון.....

28 מחבת.....

28 מחבת טיגון חשמלית.....





28.....	מטגנת/צי'פסר
30.....	מכונה להכנת פופקורן
31.....	ציוד/כלי חימום של מזון
31.....	ארון חימום
31.....	בן מרי (רטוב)
32.....	בן מרי (יבש)
32.....	טוסטר לחימום לחמניות (כמופיע בתמונות)
32.....	מתקן לחימום טורטיות
33.....	מתקן שמירת חום של מזון באריזות
33.....	מנורת חימום וגסטרונום (חימום בלבד)
33.....	מתקן לשמירת חום מנות מזון המונחות במגשים
34.....	סיר – שמירת חום מרקים
34.....	פלאטת חימום חשמלית (שמניחים עליה סירים וכדומה)
34.....	שולחן מחומם
35.....	שפינגדיש
36.....	ציוד/כלי עבודה במטבח
36.....	דיטו (מכונה ידנית לקציצה)
36.....	כפפת עבודה של קצביה
36.....	מדיח כלים (דלת מתרוממת)
37.....	מטחנת בשר
37.....	מיקסר (משמש ללישת בצקים)
38.....	מכונת אריזת וואקום
38.....	מכונה ידנית לחיתוך ירקות (כבתמונה)
38.....	מכונה ייעודית לקילוף ירקות
39.....	מנדף/קולט אדים, ארובה
39.....	מערבב מזון/בלנדר
40.....	סכיני מטבח
40.....	עגלת מטבח
40.....	עגלת מסלול/עגלת תנור
41.....	עגלת פינוי
41.....	קרשי חיתוך/פלטות אוקולון (שימוש בצונן בלבד)
41.....	שולחנות עבודה/שולחנות עבודה עם כיורים
42.....	שולחנות עבודה ממתכת ללישת בצק
43.....	ציוד קירור/הקפאה
43.....	מקררים/מקפאים
43.....	מכונת קרח
44.....	מכונות שתיה/גלידה
44.....	מכונת איס קפה/מכונת גלידה
44.....	מכונת להכנת פרווה יוגורט
44.....	מכונת קפה מקצועית
45.....	מכונות שתיה קלה (מוגז)
46.....	מכונה ייעודית לסחיטת תפוחים, גזר וכדומה
47.....	דלפק/ויטרינה
47.....	דלפק/ויטרינה וקופה רושמת
47.....	מגירות מתכת לאחסון מוצרי מזון
48.....	אחסון
48.....	מגירות/ארונוס לאחסון מוצרי מזון (בטמפרטורת החדר)
48.....	מגירות לאחסון כלים וסכו"ם (בטמפרטורת החדר)
48.....	מדפים שעל גביהם מניחים (בטמפרטורת החדר) את מוצרי המזון של בית האוכל
48.....	מתחם בית האוכל
49.....	כלי סעודה והגשה





49	כוסות
49	מגשים
49	מלקחיים ממתכת (יחידה אחת)
50	סכו"ם (יחידה אחת)
50	צלחות
51	ריהוט
51	כיסאות
51	פח
51	שולחנות אכילה לסועדים
53	הכשרת מחלקות המרכולים
53	כללי (ציוד וכלים שקיימים במספר מחלקות)
53	תנור
54	מנדף/קולט אדים
54	סכינים
54	מגנט סכינים
55	מכונת טחינה
56	משור סרט
56	שולחנות עבודה וכיורים
57	קרשי חיתוך/פלטות אוקולון (שימוש בצונן)
57	הוויטרינה וחלקיה השונים
57	סטנד פלסטיק (דוקרן) הנעוץ או המונח על מוצרי המזון
57	מתקני שקילה/קופה רושמת
58	מכונת ניילון
58	מקרר
58	מגירות/ארוניות לאחסון מוצרי מזון (בטמפרטורת החדר או בקירור)
58	מדפים שעל גביהם מנחים (בטמפרטורת החדר או בקירור) מוצרי מזון
58	מתחם המרכול
59	מחלקת בשר/קצביה
59	גסטרונומים המשמשים להנחת מוצרי בשר ועוף בוויטרינת הקירור/במקרר
59	וו לתליית בשר
59	כפפת עבודה (רשת מתכתית) של קצבים
60	מעדניה
60	מגדרת המיועדת לגבינה בלבד
61	מכונת פריסת נקניק או גבינה
62	מחלקת דגים
62	גסטרונומים המשמשים להנחת מוצרי דגים בוויטרינת הקירור/במקרר (שימוש בצונן)
62	מברשת מקובעת
62	לניקוי בטן הדג
62	מכשיר חשמלי להסרת קשקשים (קשקשת)
62	מחלקת תבלינים ופיצוחים
62	מטחנה של פיצוחים
63	תנור לקליית פיצוחים
64	קעורות מתכת וכפות הגשה לתבלינים/לפיצוחים/לקטניות יבשים (שימוש בצונן)
64	קעורות מתכת לפיצוחים, המופעלות בחום
65	מסננת פיצוחים
65	ויטרינות וארונות
65	מחלקת אפייה
65	בברכת הצלחה טובה לכל העוסקים במלאכת ההכשרה לפסח!

מקבץ הלכות בענייני הכשרת כלים לפסח מאת מרן הראשון לציון הרה"ג יצחק יוסף שליט"א 66





בס"ד, ל' שבט תשפ"ג, 8-862/פ"ג

דברי ברכה וחזיון

באתי לחזק בזאת את ידי מנהלי המחלקות ברבנות הראשית לישראל, העוסקים במלאכת שמים ועומדים כחומה בצורה על שמירת גדרי הכשרות, מתוך מסירות ונאמנות, בכל ימות השנה, ובפרט כעת לקראת חג הפסח הבעל"ט, שנערכים להכשרת המרכולים, המסעדות ובתי המלון הפזורים ברחבי הארץ, שהיא מלאכה מורכבת, הדורשת היערכות מתאימה, בקיאות בהלכה בכל פרטי הדינים ומנהגי ישראל השונים, ויחד עם זה להכיר את הפרקטיקה בהכשר הכלים והציוד הנמצא בשירות המטבחים, אשר כידוע עם ההתפתחות הטכנולוגיה צצות שאלות רבות חדשים לבקרים, כיצד לנהוג בהכשרם, ומגיעים לפתחנו שאלות סבוכות הדורשות חקירה ובדיקה היטב, לדעת את המעשה אשר יעשון.

מן שמיא יבורכו כל העוסקים בקדשים, וברכה מרובה להאי גברא רבה היקר והנעלה, איש חי רב הפעלים לתורה ולתעודה, יקר רוח ואיש תבונה אשר יראת ה' היא אוצרו, כה"ר **רפי יוחאי 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.

עברתי היטב על ההוראות שהובאו בחוברת, ועל אף שראיתי שציינו כמה חומרות מההלכה הרווחת בידינו, מ"מ עשו כן למגדר מילתא, וכפי הידוע שבענייני פסח משתדלים להחמיר ככל הדעות, כי ברכים היו עמדי, ואשר על כן השתדלו עד למאוד להתחשב בכל דעות הפוסקים, על מנת שהדברים יהיו בלי חששות ולכל 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. והנכון ללמוד את ההלכות עם המקורות, שרק כך מבינים היטב את ההלכה.

וכבר ידועים ומפורסמים לכל דברי הבאר היטב (סימן תמו) בשם רבינו האר"י ז"ל, שהנזהר ממשוהו 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 מעומקא דליבא, לכל המנהלים, המפקחים, המשגיחים ולכל העוסקים במלאכת שמים זו, שיהי רצון וחפץ ה' בידכם יצלת, ושלא תצא חלילה וחס תקלה מתחת ידיכם, ונזכה לחוג את חג הפסח הבעל"ט בדיצה וחדווה, מתוך בריאות איתנה לנו ולכל עם ישראל בכל מקומות מושבותיהם. ונזכה לראות בגאולה השלימה והקרובה, ויקויים בנו "בניסן נגאלו ובניסן עתידים להיגאל" אמן.



בברכת התורה,

יצחק יוסף
הראשון לציון
הרב הראשי לישראל

בס"ד, י"ב אדר תשפ"ג
5 מרץ 2023

לכבוד
רבני ישראל
ראשי מערך הכשרות ברבנויות המקומיות
משגיחי הכשרות וכל העוסקים במלאכת הכשרות

שלום וברכה,

לקראת חג הפסח הקרב ובא, עומדים בפני כלל העוסקים בתחום הכשרות, אתגרים מורכבים במיוחד בהכשרת בתי המרכולים, המסעדות ובתי המלון שהיא מלאכה מורכבת הדורשת היערכות מתאימה ובקיאיות בהלכה, לצורך כך, מוגש בפניכם, קונטרס **הכשרות בתי אוכל ומרכולים לפסח** שיוצא על ידי אגף הכשרות של הרבנות הראשית לישראל, קונטרס זה שהושקעה בו עבודה רבה החל משלב איסוף החומרים, דרך המחשה ויזואלית בתמונות ובעיקר בירור ההלכה הפסוקה והנגשתה לציבור, מהווה נדבך נוסף וחשוב בפעילותו הברוכה של אגף הכשרות הרבנות הראשית לישראל הפועל במשך השנה כולה במסירות ובנאמנות לביצור חומת הכשרות בארץ ישראל.

הקונטרס, מתעדכן בכל שנה ושנה בהנחיות חדשות וכלים נוספים במטרה לתת מענה נכון למציאות בשטח וכן להתפתחויות הטכנולוגיות והמדעיות ובמטרה לייצג נאמנה את דרישות ההלכה, הקונטרס כולו נבנה על סמך הידע העצום הקיים באגף הכשרות וניסיונו הרב ובתוכו הצעות פרקטיות, להכשרת הכלים על פי ההלכה וזאת מבלי לגרום לנזק לצידוד התעשייתי.

אגף הכשרות ברבנות הראשית לישראל על מחלקותיו השונות, פועל במשך השנה כולה, עפ"י הנחייתו של כב' הראשון לציון, הרב הראשי לישראל ונשיא מועצת הרבנות הראשית לישראל הגאון הרב יצחק יוסף שליט"א וכן כלל ההנחיות ההלכתיות נכתבו בהתאם להנחיותיו והנחיות ועדות הכשרות של מועצת הרבנות הראשית.

בנוסף על כך, לקונטרס צורף מקבץ הלכות בענייני הכשרת כלים המיועד למטבח הביתי שנכתב על ידי כבוד הרב הראשי לישראל הראש"ל הגר"י יוסף שליט"א.

בהזדמנות זאת אודה, לרב רפאל יוחאי על פעילותו הרבה למען חיזוק הכשרות בכל ימות השנה וכן לרב אדיריה פנחס, שעמל לרכז את החומרים ההלכתיים והמנהלים ולכתובם באופן ברור, נהיר ונגיש.

ונסיים בברכה לכל העוסקים בתחום הכשרות, שיהי רצון שלא תארע תקלה או מכשול תחת ידם ושנוכה לאכול מן הזבחים ומן הפסחים בקדושה ובטהרה.

בברכת חג פסח כשר ושמח


יהודה כהן
המנהל הכללי

בס"ד

כ"ט שבט תשפ"ג
20 פברואר 2023
ש066

לכבוד

רבני ישראל, מנהלי המחלקות ומפקחי הכשרות
ברבנויות המקומיות ברחבי הארץ

השלום והברכה!

דברי ומכתב ברכה

בד בבד עם התפתחות הטכנולוגיה וריבוי הציוד והכלים המודרניים, הנמצאים בשירות המטבחים, יש צורך בחומר 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"ג - 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 מיוחדת בהתאם לאופי שימוש.

אין ספק שהפצת קונטרסים מעודכנים אלו, העוסקים בהכשרת הכלים והציוד בבתי אוכל ובמרכולים, ע"י ידידינו הרב **אדיריה פנחס שליט"א**, אשר ישב וליבן את הנושאים וההנחיות ההלכתיות עם לשכת כב' הראש"ל, בראשותו של ידידנו הרה"ג יצחק דניאל שליט"א ובהתייעצות עם מנהל תחום תעשייה וחרושת, הרב חגי בר גיורא שליט"א, אשר ידיו רב לו במגוון תחומי הכשרות, 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. מהדורות תשפ"ג של קונטרסי ההכשרה לפסח עודכנו בהתאם לפעילות תיקוף נהלי כשרות שנערכה ברה"ר לישראל, ונעשה מאמץ לגבש הנחיות הכשרה נכונות, אשר יתאימו למנהגי ישראל השונים וכמובן באישורו ובהנחייתו של הראשון לציון, הרה"ג **יצחק יוסף שליט"א**.

אנו מברכים את הרב אדיריה פנחס שליט"א, המשמש כמנהל מח' רשתות שיווק ומסעדות ואת כל המסייעים על יוזמתם ויהי רצון שחפץ ה' בידו יצלח להגדיל תורה ולהאדירה, ועוד יפוצו מעיינותיו חוצה, ברבות הטובה, גם עד זקנה ושיבה, ברוב אושר, עושר וכבוד, ובריאות והצלחה ושובע שמחות וכל טוב. והיה כעץ שתול על פלגי מים אשר פריו יתן בעתו ועלהו לא יבול, וכל אשר יעשה יצליח.

בברכת "פסח כשר ושמח",

רפאל יוחאי

ראש אגף הכשרות (בפועל)

ומנהל תחום אכיפה

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 גוון 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").

במהדורת שנת תשפ"ג נוספו מספר כלים חדשים, בסיועו המסור והמקצועי של הרב חגי בר גיורא שליט"א, וכן עודכנו מספר הנחיות.

מלאכת עריכת הקונטרס התבצעה בסיועיתא 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, בראשותו של הרב רפאל יוחאי, לרבני אגף הכשרות ולמפקחי יחידת האכיפה, אשר עמלים ומקדישים את מרצם מזה שנים רבות על שמירת הפסח כהלכתו בבתי האוכל המושגחים ברחבי הארץ.

הנחיות ההכשרה לפסח הן 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, אשר השקיע בשנים האחרונות רבות בנושא. ויש לציין את "מקבץ הלכות בענייני הכשרת כלים לפסח", של כבוד הראשון לציון, הכולל אינדקס דרכי הכשרה של כלים, אשר עמד לנו לעזר. 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.

אנו סמוכים ובטוחים שבסיועיתא דשמיא הפצת קונטרס ההכשרה לפסח של מהדורת תשפ"ג, 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. 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, בסיועיתא דשמיא, להמשיך ולהרחיב את המלאכה לקראת פסח תשפ"ד.

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:

- 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.
- יש לקבוע או לפחות לתכנן מי יהיה מופקד על ניקיון הכלים והציוד מטעם בעלי המסעדה, ובפרט לגבי כלים שקשים לניקוי, כגון מטגנות ותנורים.
- 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 ההגעה, ולא ניתן לבצע הגעה 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

- 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.

- 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.

1. 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).
2. 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 נציגי 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 המקצועי
- 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 בכיסוי מתכת מכל עבריו על מנת למנוע יציאה של אש, שעשויה לסכן את המכשירים.

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.

מיקום שגוי של המבערים



חצובה מתכתית עמידה בחום גבוה, בעלת יכולת נשיאת משקל גדול



כיסוי תחתית דוד מי ההכשרה



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 ההשקעות במלאכת ההכשרה היסודית, יש להיזהר מלפגוע בזולת: לכוון את המבערים בתמידות רק כלפי דוד ההכשרה או הציוד/הכלים ולא לכיוונים אחרים, להיזהר לבל להשפירץ 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 לכווננו 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 ולערוותם 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 ומשאירות 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 לכל להתז 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 בטיחות: 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 בתמונות)

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 הטפולן 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. אטם דלת קרוע: יש להחליפו בחדש לפסח.
- אטם דלת שלם: יש לשלוף את האטם, לנקותו היטב באמצעות חומרים פוגמים ולהגעיל בכלי ראשון (עפ"י ילקוט יוסף, הלכות פסח – כרך ב', תנא, טו).
- (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).



הערה: התקנת משטח צלייה נוסף על גבי הפלנצ'ה מפחיתה את עוצמת החום שמגיעה למזון, ולכן יש לבחון מבעוד מועד, טרם הפסח, את התאמת משטח הצלייה הנוסף לצרכי הבישול בעסק.

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.

מתקן קירמול

אופן השימוש: ציפוי של קטניות וכדומה בנוזל חם.



- א. יש לאשר הכשרה רק של מתקן, שלא נעשה בו שימוש בחמץ ידוע.
- ב. יש לנקות היטב את כל חלקי המתקן באמצעות חומרים פוגמים.
- ג. יש להגעיל את המיכל או ללבן ליבון קל.

רשת צלייה (לבשר) עבה



- א. יש לנקות 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 לצליית מוצרי בשר (עמוד שווארמה)

- א. יש לנקות היטב בסיוע חומרים פוגמים את כל החלקים.
- במתקן שווארמה חשמלי קרמי יש לנקות היטב את המשטח הקרמי.
- ב. יש ללבן את השיפוד ליבון קל.
- ג. יש ללבן ליבון קל את הצלחת ואת חלקי המתכת שבתחתית המתקן.
- ככול שמניחים פיתות וכדומה על גבי הצלחת יש להחליפה בחדשה בפסח.
- 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



מתקן קרמי



שיפוד שווארמה אופקי



עמוד שווארמה אנכי



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, 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. אטם דלת תנור קרוע: יש להחליפו בחדש לפסח.
 - אטם דלת תנור שלם: 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).

דופן כפולה של דלת תנור



אטם דלת תנור



דופן פנימית של התנור, לאחר שפירקו אותה.



תנור, שהדופן הפנימית שלו פורקה.



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, 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. אטם דלת תנור קרוע: יש להחליפו בחדש לפסח.
אטם דלת תנור שלם: 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



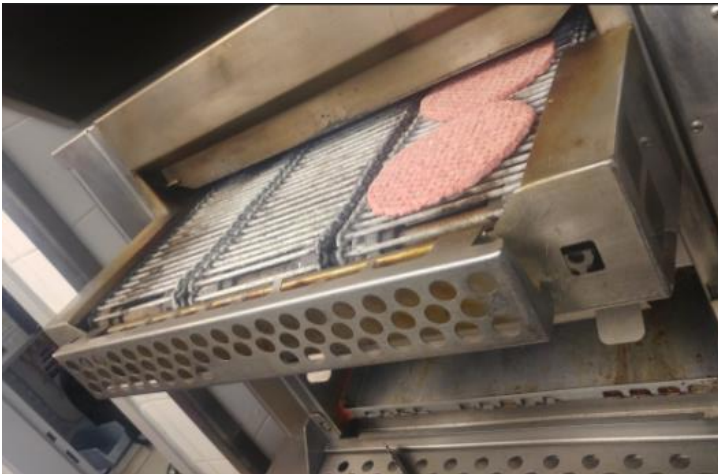
תנור לצליית המבורגרים

- 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 הטפולון, 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:
אטם דלת תנור קרוע: יש להחליפו בחדש לפסח.
אטם דלת תנור שלם: יש לשלוף את האטם, לנקותו היטב באמצעות חומרים פוגמים ולהגעיל בכלי ראשון (עפ"י 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 רק מים, שאין בהם תערובת 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, ולערוך רותחים על משטח האינדוקציה כאשר המשטח יבש (יש להיזהר לא לערוך רותחים על לחיצים או על אלמנטים חשמליים).
- ו. יש, 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.
- ד. באינדוקציה המשמשת למחבתות ווק (כמו בתמונה הימנית), יש להניח מחבת ווק (רק) עם מים, שאין בהם תערובת חמץ, על גבי האינדוקציה, ולהפעיל בחום מירבי למשך מחצית השעה. לאחר מכן, יש להזיז מעט את מחבת הווק באיטיות לכל הצדדים על מנת לוודא שכל שטח האינדוקציה, הנדרש להכשרה, הופעל בחום. יש לכבות את האינדוקציה, לנתק מהחשמל, ולערוך רותחים בזהירות על שפת מתקן האינדוקציה כאשר המשטח יבש (יש להיזהר לא לערוך רותחים על לחיצים או על אלמנטים חשמליים).

(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.



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 לערוך רותחין מכלי ראשון על משטחי המתכת.



כיריים חשמליות

- א. יש לנקות היטב בסיוע חומרים פוגמים.
- ב. יש להפעיל את הכיריים בחום מירבי למשך כשעה.
- ג. יש לנתק את המתקן מהחשמל ולערות רותחים בזהירות על משטחי המתכת שמסביב לכיריים בעוד שהכיריים עדיין רותחות או ללבן אותם ליבון קל.



כפות חלוקה (מקשה אחת)

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

מוט ריסוק/מיקסר יד/רמבו

אופן שימוש: מערביל ידני שמוכנס גם לכלי ראשון.

- א. ככול שמשתמשים בכלי זה בחמץ במהלך ימות השנה יש לאשר את הכשרתו רק אם ניתן להחליף את מוט הריסוק שלו (כלומר, שניתן לפרק את מוט הריסוק מגוף המנוע).
יש לנקות היטב את כל חלקי המתקן באמצעות חומרים פוגמים.
יש לתת דגש לניקיון החריצים שבגוף המנוע (ניתן להסתייע בקיסמים).
יש להחליף את מוט הריסוק, בחדש לפסח.
יש להפעיל את המכשיר למשך מספר דקות.
- ב. ככול שלא משתמשים בכלי זה בחמץ במהלך ימות השנה, אלא רק בירקות וכדומה, ניתן לאשר את הכשרתו:
יש לנקות היטב את כל חלקי המתקן באמצעות חומרים פוגמים.
יש לתת דגש לניקיון החריצים שבגוף המנוע (ניתן להסתייע בקיסמים).
יש להגדיל את מוט הריסוק בכלי ראשון.
יש להפעיל את המכשיר למשך מספר דקות.

עפ"י רמ"א יו"ד סימן קכא סעיף ו, פ"ת יו"ד סימן קכא אות ח וסימן צד אות ג בשם שו"ת פנים מאירות (ח"א סימן פג).



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

מערכת בישול רב מערכתית



אופן השימוש: בישול, טיגון וצלייה (לא מדובר במחבת חשמלית רגילה, אלא במערכת עם יכולת לבצע מספר פעולות, כולל צלייה ללא נוזלים).

- א. יש להשבית את המתקן משימוש למשך 24 שעות.
- ב. יש לנקות היטב בסיוע חומרים פוגמים.
- ג. יש לשלוף את אטם המכסה, לנקותו היטב באמצעות חומרים פוגמים ולהגעיל בכלי ראשון.
- ד. יש ללבן ליבון קל את המתקן, את החלקים הפנימיים של האמבטיות, לאורך שפת המתקן, את פיית המתקן ואת הצד הפנימי של מכסה המתקן. בנוסף, יש למלא את המתקן במים עם חומר פוגם, ולהפעיל את המתקן עד להגעה לרתיחה.

יש להניח את מכסה המתקן על המתקן ולהמתין שהמים יבעבו.

על פי שו"ע ורמ"א או"ח סימן תנא סעיף ו, רמ"א סעיף ה, שעה"צ אות נא בשם ספר בית מאיר.

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.

סיר אידוי אורז



- א. יש לנקות היטב את כל חלקי המתקן באמצעות חומרים פוגמים.
- דגש:** יש להגיע לניקיון מוחלט. אין לאשר את ההכשרה ללא הגעה לניקיון מוחלט.
- ב. יש למלא את הסיר במים עם מעט חומר פוגם ולהפעיל את המתקן עד הגעה לרתיחה.

יש להגעיל את המכסה בכלי ראשון.



"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/ציפסר

- 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 ולערוך 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.

ה. 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. ככול שלא ניתן להגיע לניקיון מוחלט של הרשתות יש להחליפן בחדשות לפסח.

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

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

- 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.



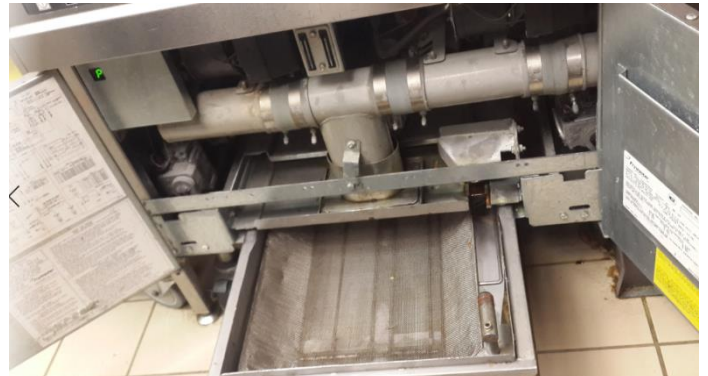
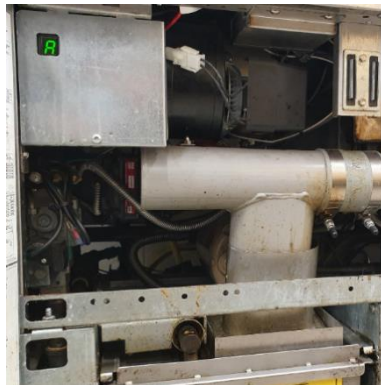
בחלק האחורי של המטגנת יש חריץ עמוק: יש לנקות היטב את החריץ. בחריץ מצטברים שומנים רבים, ולכן יש להסתייע במברשת ברזל עם ידית ארוכה בתוספת חומרים פוגמים.



יש לתת דגש על הסרה של שאריות לכלוך ושומן, העשויות להישאר בתחתית המטגנת או בצנרת (ישנן מטגנות עם צנרת). יש להשתמש במסיר שומנים, וניתן להשתמש בטבליות ניקוי מיוחדות. 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 להגעיל בכלי ראשון. יש לאשר את הכשרתן רק בכפוף להגעה לניקיון מוחלט. ככול שלא ניתן להגיע לניקיון מוחלט של הרשתות יש להחליפן בחדשות לפסח.



מכונה להכנת פופקורן

אופן השימוש: טיגון בשמן מועט.

- יש לפרק את סיר הטיגון מהמתקן. יש לנקות היטב בסיוע חומרים פוגמים את כל חלקי המתקן, ובדגש על ניקיון סיר הטיגון.
 - יש להגעיל את סיר הטיגון בכלי ראשון או ללבן ליבון קל (אם ניתן).
 - יש לערוך רותחים מכלי ראשון על רשת הסינון.
- עפ"י שו"ע או"ח סימן תנא סעיף יא.

ציוד/כלי חימום של מזון



ארון חימום

- יש לנקות היטב את ארון החימום, כולל המסילות, באמצעות חומרים פוגמים.
- אטם דלת קרוע: יש להחליפו בחדש לפסח.
אטם דלת שלם: יש לשלוף את האטם, לנקותו היטב באמצעות חומרים פוגמים ולהגדיל בכלי ראשון (עפ"י ילקוט יוסף, הלכות פסח – כרך ב', תנא, טו).
- יש להפעיל את הארון בחום מירבי במצב יבש במשך כשעה.
- כאמור, אין להכשיר תבניות, ויש להסדיר חדשות לפסח.

בן מרי (רטוב)

- יש לנקות היטב את גוף המתקן ואת אמבטיות המתכת באמצעות חומרים פוגמים.
- יש למלא את אמבטיות המתקן במים בתוספת מעט חומר פוגם, ולהפעיל בחום מירבי למשך כשעה.
- יש ללבן ליבון קל לאורך שפת המתקן.
- יש לערות רותחים על משטח המתכת, הממוקם בתחתית המתקן.
- קיים מתקן בן מרי, אשר על גביו מונח משטח מתכת גדול, ובו חורים, שבהם מניחים את קערות המזון המחוממות. במתקן זה יש לכסות את החורים בנייר כסף, להניח את משטח המתכת על גבי המתקן, ולהפעיל את המתקן בחום מירבי (כאמור בסעיף ב'). כאשר המשטח מגיע לחום גבוה יש לערות עליו רותחין מכלי ראשון. וטוב לכסות את משטח המתכת בנייר כסף עבה בתקופת הפסח, ככול שהדבר אפשרי.



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 הטפולון, ולנקות היטב שאריות של פירורים ולכלוך.
- דגש: אין לאשר את ההכשרה לפסח לפני הגעה לניקיון מוחלט 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/טפולון 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 הטפולון וכן את המשטח שאליו יורדים הלחמניות החמות.
- יש להפעיל את המתקן (בחום מירבי), ללא כיסוי הטפולון, למשך כשעה.
- יש לצפות את המשטח, שאליו יורדות הלחמניות החמות, בכיסוי מתכת מתאים (וכדומה).
- ה. יש להחליף את יריעות הטפולון שעוטפות את הרשתות בחדשות לפסח.

יש לצפות את המשטח,
שאליו יורדות הלחמניות
החמות, בכיסוי מתכת
מתאים (וכדומה).

יש להחליף את כיסוי הטפולון שעוטף את הרשת
בחדש לפסח

טוסטר לחימום לחמניות
(יש מספר סוגים)



מתקן לחימום טורטיות

- א. לא ניתן להכשירו.



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.



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.

אין להכשיר את קערות
הפלסטיק ואת הרשתות,
ויש להסדיר חדשות לפסח

מתקן לשמירת חום האוכל.

יש לשים לב שבחזית המתקן יש אלמנטים חשמליים.





סיר – שמירת חום מרקים

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

(שו"ע או"ח סימן תנא סעיף ה).



פלאטת חימום חשמלית (שמניחים עליה סירים וכדומה)

- יש לנקות היטב בסיוע חומרים פוגמים.
 - יש להפעיל את הפלאטה למשך כשעה.
 - יש לנתק מהחשמל, לייבש ולערוות רותחים מכלי ראשון על משטח המתכת של הפלטה.
 - 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).

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



שפינגדיש

אופן השימוש: שמירת חום מזון המונח בגסטרונום באמצעות אדי מים חמים.

- א. יש לפרק את המתקן לחלקיו, כולל המכסה ואמבטיית הגסטרונום, ולנקות היטב באמצעות חומרים פוגמים. אם יש גוף חימום במתקן - יש לפרקו.
 - ב. את החלקים, כולל המכסה, יש להגעיל בכלי ראשון.
 - ג. את הגסטרונומים שבהם מניחים את המזון יש להחליף בחדשים לפסח.
 - ד. יש לייחד את המתקן או לחלבי או לבשרי או לפרווה.
- שו"ע או"ח סימן תנא סעיפים ה, יד.



ציוד/כלי עבודה במטבח



דיטוי (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 לשפשף 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).



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.
- ד. את החלק המנוקב שממנו יוצא הבשר הטחון יש ללכלך ליבון קל.
- ה. יש לערות רותחים מכלי ראשון על המשטח העליון של המכונה באופן שהמים יזרמו דרך פנים המכונה.
- ו. יש לנקות היטב את כל חלקי המכונה בסיוע חומרים פוגמים, לייבש ולערוך רותחים מכלי ראשון.



מיקסר (משמש ללישת בצקים)

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).



מכונת אריזת וואקום

- א. יש להחליף את פסי הגומי שנמצאים בחלק העליון של המכונה (במכסה). לחילופין, יש לנקותם היטב באמצעות חומרים פוגמים, ולהשאיר על פניהם חומר פוגם.
- ב. יש לנקות היטב את כל חלקי המכונה באמצעות חומרים פוגמים.
- ג. יש להחליף את יריעות הטפולון, שנמצאות בחלק התחתון של המכונה, ואשר ממוקמות מול חלקי הגומי שנמצאים בחלק העליון (במכסה).
- ד. יש להפעיל את המכונה בחום ללא הכנסה של מזון לאריזת הוואקום.



מכונה ידנית לחיתוך ירקות (כבתמונה)

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



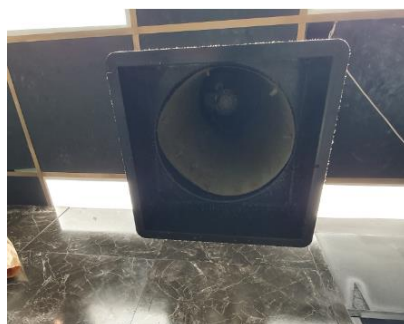
מכונה ייעודית לקילוף ירקות

- א. יש לפרק את חלקי המכונה ולנקותם היטב באמצעות חומרים פוגמים. יש לתת תשומת לב לניקוי מוחלט של המשטח המחוספס, הממוקם בתחתית המכונה.



מנדף/קולט אדים, ארובה

- א. 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 יפול.
ב. יש לנקות את הארובה באופן יסודי.
לצורך הניקוי - ניתן להיעזר במנקה ארובות.
בתיאום עם תקשורת נכונה ניתן לתזמן את ביקור מנקה הארובות לפני ההכשרה לפסח.
דגש בטיחותי: אין להתיז חומרים פוגמים כלפי מעלה מבלי שיש הגנה מתאימה לעיניים ולפנים.



מערבול 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 ולערוך מים רותחים מכלי ראשון.

יש לערוך רותחין מתנא 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 ולערוך 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 עירוים. 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 ולערוות עליו רותחין
(שו"ע או"ח תנא, יז ; מ"ב אות צג ; כה"ח אות קצג).



ציוד קירור/הקפאה

מקררים/מקפאים

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 מקפאים - 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.
- ב. במכונה, שבה נעשה שימוש במחיות, המכילות חמץ, יש להוסיף את השלב הבא:
יש לייבש. יש להעביר מוט מלובן (וכדומה) על פני מיכל הגלידה, ולערוות רותחין מכלי ראשון.
יש למלא את המתקן במים עם מעט חומר פוגם, ולהפעיל את הליך הפסטור (ככול שקיים הליך כזה במכונה).



מכונת להכנת פרוזן יוגורט

- א. יש לפרק את כל החלקים שניתנים לפירוק, ולנקות באמצעות חומרים פוגמים.
דגש: יש להגיע לניקיון מוחלט.
- ב. במכונה, שבה נעשה שימוש גם בחמץ (כגון שברי עוגיות), יש להוסיף את השלב הבא: יש להגיע את מערבול החילוון, ולערוות רותחין על מיכל המזון (ככול שקיים). יש מתקנים שבהם משתמשים בכוסות חד פעמיות, ולא במיכל קבוע).

מכונת קפה מקצועית

- א. יש לנקות היטב באמצעות חומרים פוגמים את כל חלקי המכונה. יש לפרק את המכסה העליון ולנקות היטב מכלוך 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.

1. במכונות, שבהן מקציפים גם משקאות חמץ, כגון משקה המכיל שיבולת שועל, יש להוסיף את השלבים הבאים:

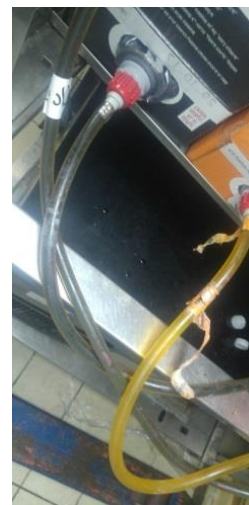
1. יש להניח בכוס נקיה חומר ניקוי ייעודי למכונה ומים, ולהקציף באופן ממושך באמצעות צינוריות הקיטור.
2. בנוסף, טוב להכניס את צינוריות הקיטור לקומקום מים חשמלי בעוד שהמים שבו רותחים.
3. יש לערות רותחין על גבי כפות הקפה או להגעילן (מחשש שנתזים ממשקה חמץ הם נגעו בהן).



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.
- 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, תפוחים, גזר וכדומה

- 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 להריצים, לאזור שמתחת לדלפק/לויטרינה, 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 בניילון 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 לניפוז).
ב. כוסות העשויות מחרס, מקרמיקה, מפורצלן – אין להכשיר ויש להסדיר חדשות לפסח.



מגשים

- א. יש לנקות היטב באמצעות חומרים פוגמים, לייבש ולערוות 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

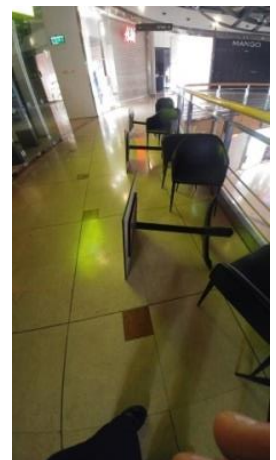
א. יש לנקותם היטב בסיוע חומרים פוגמים. יש לנקות גם את החלק התחתון של הכיסא (עשויים להימצא שם מסטיקים), ולכן רצוי להפוך את הכיסא או להניחו על הצד במהלך הניקיון.

פח

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

שולחנות אכילה לסועדים

- א. יש לנקותם היטב בסיוע חומרים פוגמים, לייבשם, ולערוות 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 הרתחים 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 ניר.



53 הכשרת מחלקות המרכולים

53 כללי (ציוד וכלים שקיימים במספר מחלקות)

53..... תנור

54..... מנדף/קולט אדים

54..... סכינים

54..... מגנט סכינים

55..... מכונת טחינה

56..... משור סרט

56..... שולחנות עבודה וכיורים

57..... קרשי חיתוך/פלטות אוקולון (שימוש בצונן)

57..... הוויטרינה וחלקיה השונים

57..... סטנד פלסטיק (דוקרן) הנעוץ או המונח על מוצרי המזון

57..... מתקני שקילה/קופה רישמת

58..... מכונת ניילון

58..... מקרר

58..... מגירות/ארוגות לאחסון מוצרי מזון (בטמפרטורת החדר או בקירור)

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

58..... מתחם המרכול

58 מחלקת בשר/קצביה

59..... גסטרונומים המשמשים להנחת מוצרי בשר ועוף בוויטרינת הקירור/במקרר

59..... וו לתליית בשר

59..... כפת עבודה (רשת מתכתית) של קצבים

60 מעדניה

60..... מגרדת המיועדת לגבינה בלבד

61..... מכונת פריסת נקניק או גבינה

62 מחלקת דגים

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

62..... מברשת מקובעת

62..... לניקוי בטן הדג

62..... מכשיר חשמלי להסרת קשקשים (קשקשת)

62 מחלקת תבלינים ופיצוחים

62..... מטחנה של פיצוחים

63..... תנור לקליית פיצוחים

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

64..... קערות מתכת לפיצוחים, המופעלות בחום

65..... מסננת פיצוחים

65..... ויטרינות וארוגות

65 מחלקת אפייה

65 בברכת הצלחה טובה לכל העוסקים במלאכת ההכשרות לפסח!

מקבץ הלכות בענייני הכשרת כלים לפסח מאת מרן הראשון לציון הרה"ג יצחק יוסף שליט"א ... 66



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, 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. לעיתים, מותקן מנדף/קולט אדים מעל התנור. יש לנקותו בהתאם לנוהל.
- ד. אטם דלת תנור קרוע: יש להחליפו בחדש לפסח.
- ה. אטם דלת תנור שלם: 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.

את השיפודים יש לנקות היטב באמצעות מסירי שומנים, ולאחר מכן ללבן ליבון קל.



דלת בעלת "דופן כפולה".

יש לשחרר את הדופן הכפולה, ולנקות היטב באמצעות חומרים פוגמים מכל צדדי הדפנות.



אטם דלת תנור



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

(ש"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 ו).



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.
 - ד. את החלק המנוקב שממנו יוצא הבשר הטחון יש ללבוש ליבון קל.
 - ה. יש לערות רותחים מכלי ראשון על המשטח העליון של המכונה באופן שהמים יזרמו דרך פנים המכונה.
 - ו. יש לנקות היטב את כל חלקי המכונה בסיוע חומרים פוגמים, לייבש ולערוך רותחים מכלי ראשון.
 - ז. 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, לכל יישארו שם שאריות מזון.
ב. יש לייבש, ולערוות 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 עירוים. 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).

הוויטרנה וחלקיה השונים

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

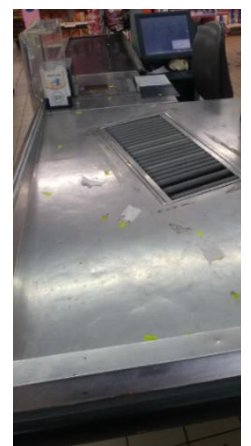


סטנד פלסטיק (דוקרן) הנעוץ או המונח על מוצרי המזון

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.



מכונת ניילון

יש לנקות היטב בסיוע חומרים פוגמים. יש לוודא ניקיון של חוט הלהט.
(ויש מכונות ללא חוט להט).



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 לנקות 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).

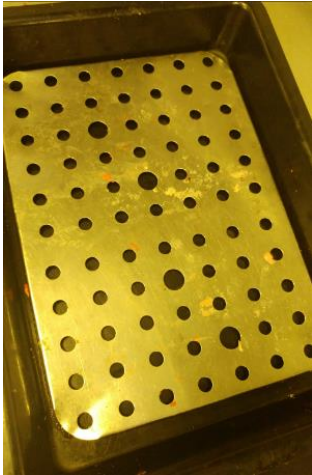


מחלקת בשר/קצבים

גסטרונומים המשמשים להנחת מוצרי בשר ועוף בוויטרינת הקירור/במקרר

יש לנקותם היטב בסיוע חומרים פוגמים.

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



וו לתליית 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:** יש מכונות חדישות, המסוגלות לפרוס באופן אוטומטי, ובהן יש יותר רכיבים. יש להקפיד על ניקיון מוחלט.
- 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

- יש לנקות היטב את כל חלקי המטחנה בסיוע חומרים פוגמים.
- אם קיימת גומיה בחלק הפנימי של המכסה, יש לשלוף אותה ולנקות אותה היטב בסיוע חומרים פוגמים.
- 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 שיש 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.

המשפך

(דרכו מוכנסים הפיצוחים לתנור)



מסוע



תנור לקליית פיצוחים



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

יש לנקותן היטב בסיוע חומרים פוגמים.



קערות מתכת לפיצוחים, המופעלות בחום

- יש לנקותן היטב בסיוע חומרים פוגמים, וכן את החלל שמתחת לקערות.
- 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. יש להפעיל את גוף החימום בחום מירבי למשך שעה.

קערות שהוגעלו ונעטפו

בנייר כסף



מתקן חימום לפיצוחים. יש לנקות גם את החלל שמתחת לקערות.



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 לקערות 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 להריצים 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 ההכשרה 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
הרב הראשי לישראל
בעל הילקוט יוסף

ניסן תשפ"ג

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 תשיש 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 בעירו מכלי ראשון, די לערות עליו רותחין. והאשכנזים מחמירים בזה, ומתחשבים גם במיעוט תשישו. 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 מחלודה¹.

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.

ה. כלים קטנים שצריכים הגעלה (כגון ראשי הגז וכדו'), אפשר להגעיל אותם,

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.

הוראות כלליות קודם ההכשרה.....מקבץ הלכות בענייני הכשרת כלים

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 סכ"ס 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

י. כשאוחז הכלי בהגעלה ע"י צבת וכדומה, יראה לאחזו אח"כ ממקום

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.

אחר, ואת מקום האחיזה הראשון להכניס שוב למים כדי שיוכשר⁷.

יא. מים רותחים מהברז (שחוממו ע"י דוד שמש בוילר יונקס 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 סוגי הכלים.....מקבץ הלכות בענייני הכשרת כלים

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 בצונן⁸.

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 המפתח⁹. אבל אם ע"פ רוב השתמש בהם בחמץ בצונן, די להם בהדחה יפה יפה

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 מין). ואם השתמשו בכלי זה ברוב תשמישו רק בכלי שני, כגון צלחות, אפשר לכתחילה להכשירו ע"י הגעלה. (ילקוט יוסף פסח כרך ב עמ' תד. דמעיקר הדין כל שכן אינו מבליע כלל כמבואר

מקבץ הלכות בענייני הכשרת כלים.....רשימת סוגי הכלים

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 וישהו 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 חרס¹⁰.

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 שניתן¹¹.

סוגי חומרים סינטטיים

פלסטיק, גומי, ניילון, בקליט, ודומיהם: הכשירים כדין סוגי המתכות

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.

רשימת סוגי הכלים.....מקבץ הלכות בענייני הכשרת כלים

(כמפורט למעלה)¹².

סילקון: אם השתמשו בהם ברוב פעמים באמצעות רוטב, דינם בהגעלה. ואם בעירו מכלי ראשון, ההכשר הוא בעירו 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. וקורש 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 ♦ אמאיל ♦ 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 בציפי פורצליין ♦ כיריים חשמליות ♦ כיריים
 קרמיות ♦ כלי לישא ♦ כסאות ♦ כסא תינוק עם מגש ♦ כסף ♦ כפות/כפיות ♦ כף
 אשפה ♦ כף חשמלית ♦ מאזניים ♦ מאפרה ♦ מבערים ♦ מברשת שיניים ♦ מגב
 מגירות ♦ מגדרת ♦ 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 ולסכרם ♦ מערוך ♦ מפות ♦ מפות
 ניילון ♦ מפות שעוותית ♦ מפצח אגוזים ♦ מצנע ♦ 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 ♦ ציפסר ♦
 קדירה ♦ קוביות ליישור שיניים ♦ קולט אדים ♦ קולף ביצים ♦ קומקום חשמלי ♦
 קומקום של תה/סנס/פינג'אן ♦ קוצץ ירקות ♦ קיבוע לשיניים ♦ קירות ♦ קנקומט ♦
 קערות ♦ קערת לישא ♦ 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 ♦ שעוותית ♦ תבניות
 אפיה/פשטידה ♦ תבניות סיליקון ♦ תחתית לסירים ♦ תיקים ♦ תכשיטים ♦ תנור
 אפייה ביתי ♦ תנור אפיה מסחרי ♦ תנור פרולטי.

רשימת הכלים לפי סדר הא-ב.....מקבץ הלכות בענייני הכשרת כלים

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 עירו, 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 תקנה¹³.

אלומיניום - כלי אלומיניום 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 שניתן¹⁴.

אמאיל [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 ולהוציא¹⁵.

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 שיהיו ניצוצות של אש נתזים מהם¹⁶. אך ספק אם זה אפשרי ללבן כהוגן, ולכן

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' קנו.

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

מקבץ הלכות בענייני הכשרת כלים.....רשימת הכלים לפי סדר הא-
ב

עדיף שיקנו רשת חדשה.

אקווריום דגים - אין חובה להחליף את מימיו לקראת פסח, כיון שחמץ בתערובת שלא ראוי לאכילת אדם אף שאסור באכילה מ"מ מותר בקיום ובהנאה¹⁷.

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 שימוש) 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 וישהו שם עוד כ"ד שעות וישפכם, ושוב ימלא פעם שלישית מים חדשים וישהו שם עוד כ"ד שעות, והוכשרו בכך¹⁸.

בקבוק פלסטיק - תלוי באופן רוב תשמישו, וכמו שמפורט ברשימת

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

¹⁸ ילקוט יוסף פסח כרך ב' עמוד תיב.

רשימת הכלים לפי סדר הא-ב.....מקבץ הלכות בענייני הכשרת כלים

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 מאכל¹⁹.

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"ל²⁰.

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

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.

מקבץ הלכות בענייני הכשרת כלים.....רשימת הכלים לפי סדר הא-
ב

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 יהודה²¹.

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 עשויים²².

זמירונים - ברכונים וספרונים של ברהמ"ז, שירים, וכדומה, ראה לעיל ערך ברכונים²³.

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 אלומיניום²⁴. והאשכנזים נוהגים להחמיר בחצובה ללבנה באש²⁵.

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-קנו.

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' עמ' שפז. חזון עובדיה פסח עמ' קלו.

רשימת הכלים לפי סדר הא-ב.....מקבץ הלכות בענייני הכשרת כלים

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 המפתח²⁶. 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 וישהו שם עוד כ"ד שעות וישפכם, ושוב ימלא פעם שלישית מים חדשים וישהו שם עוד כ"ד שעות, והוכשרו בכך²⁷.

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 כאמור²⁸.

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

טרמוס - הכשרו ע"י עירווי 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' עמ' ת. חזון עובדיה עמוד קמט.

²⁸ ילקוט יוסף פסח כרך ב' עמוד תכב.

מקבץ הלכות בענייני הכשרת כלים.....רשימת הכלים לפי סדר הא-
ב

י.

ידיעות (ידיעות 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 (בהגלה 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 לשתייה חמה, ופעמים עירו עליהם מכלי ראשון כשהיה בכוס משהו מתערובת חמץ (כגון תחליף קפה המיוצר מחיטה, דייסה, וכדומה), אין להשתמש בהם בפסח³¹.

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' קמו.

³¹ ילקוט יוסף פסח כרך ב' עמ' שצח. חזון עובדיה פסח עמ' קמו.

רשימת הכלים לפי סדר הא-ב.....מקבץ הלכות בענייני הכשרת כלים

כיוור מטבח (מכל סוג) - יש לנקות היטב בפנינות (עם חומר שפוגם המאכל), ולערוות מים רותחים מכלי ראשון. ונכון לערוות עליו מים רותחים ג' פעמים, ויש שמוסיפים לצפותו בנייר כסף, והוא חומרא³².

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 לנקות היטב עם חומרי ניקוי מכל שיירי מאכל, ויש מחמירים אח"כ גם לצפותו 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 זכוית, ולפיכך די להם בניקיון בהדחה יפה יפה ובחומר שפוגם המאכל הנדבק. והאשכנזים שנוהגים חומרא בכלי זכוית 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 מונח³⁴.

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 לערוות 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 כיצא 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.

מקבץ הלכות בענייני הכשרת כלים.....רשימת הכלים לפי סדר הא-
ב

כיריים קרמיות - דינם ככלי זכוכית שלמנהג הספרדים די להם בהדחה יפה יפה, עם חומר ניקוי שפוגם המאכל הנדבק³⁵. (והאשכנזים נוהגים בהם כדין כלי חרס שאי אפשר להכשירם).

כלי לישנה - כלים המיועדים במשך כל השנה, בעיקר לעריכת ולישת הבצק, כגון מערוך (ללא חריצים, ואם יש חריצים ראה לקמן ערך מערוך), קצרת לישנה, וו לישנה (דומה למקצף המיועד ללישנה), וכדומה, הכשרן ע"י ניקיון ושפשוף יפה יפה עם מים וחומר ניקוי שפוגם המאכל, באופן שיגיע לכל הזוויות 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 לישנה 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 לערוך 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 שימושם הוא לכל היותר בעירוי מכלי ראשון, וכך גם הכשרם)³⁷.

³⁵ שעיקרו ורובו ודאי זכוכית, ולדידן כלי זכוכית אינן בולעים ואינן פולטים. ואף אם נחוש שמא מעורב בזכוכית חומר שבו לע, 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.

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

רשימת הכלים לפי סדר הא-ב.....מקבץ הלכות בענייני הכשרת כלים

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.

מגדרת - 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".

מדוכה (מכתשת) - אם רוב תשמישה היה בדברים חריפים, או טעמים אחרים שיש בהם חוזק (כגון שום, או תבלינים מסוימים), 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

מקבץ הלכות בענייני הכשרת כלים.....רשימת הכלים לפי סדר הא-
ב

בשפשוף וניקיון היטב³⁸.

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 בפסח³⁹.

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 הכשרם⁴⁰.

מחבת (רגיל) - הכשרתו ע"י הגעלה במים רותחים בכלי ראשון⁴¹. והאשכנזים מחמירים לעשות ליבון קל [באופן שיתן קש מבחורץ 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 הפסח⁴².

מחבת טפלון - אם יודע שרוב תשמישו היה בלי שמן כלל, אין לו הכשר, וצריך ליבון, ובודאי שחושש שיתקלקל, ולכן יצניענו עד לאחר הפסח⁴³.

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

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

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' קמו.

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.

רשימת הכלים לפי סדר הא-ב.....מקבץ הלכות בענייני הכשרת כלים

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 שינקוהו 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 כאמור⁴⁴. (וכל זה מדובר כשיודע שהשתמש במטחנה בחמץ, כגון שעירב פירורי לחם בבשר שטחן וכדומה, וגם שמסתבר שהיה עם החמץ דבר חריף כגון בצל, שעיי"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, יתנו ע"ג האש וישרף הכלוך). 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 ודין⁴⁵.

מייבש כלים - הדחה יפה יפה ועם חומר פוגם (בעיקר בזווית 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 את המיחם מים עד הסוף וירתיחנו, ובעודו מבעבע יוסיף מים רותחים מקומקום חשמלי או שיתן במים אבקת סודה לשתייה, עד שמי המיחם יעלו על גדותיו. ואת מכסה המיחם יגעיל ברותחין⁴⁶. [ואם יודע בבירור שבמשך

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

⁴⁵ ילקוט יוסף פסח כרך ב' עמ' תכ.

⁴⁶ ילקוט יוסף פסח כרך ב' עמ' שמ-שמח. משנת יוסף גליין ד סימן לח, וגליין י סימן צ.

מקבץ הלכות בענייני הכשרת כלים.....רשימת הכלים לפי סדר הא-
ב

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 (דה"י 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 שירתית בתוך המיחם מים באופן שיגלוש וישפך לצדדים ודי בזה. ואם חושש שהמיחם יתקלקל באופן כזה. לא יכשירנו, ויקנה חדש⁴⁷.

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 המאכל⁴⁸.

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 שייספגו החומרי ניקוי בדפנות, והוכשר בכך. (וטוב לכסות בפסח את המאכלים שמחמם בו) והאשכנזים צריכים להחליף את הצלחת זכוכית. או להשהותה ג' ימים במים, ולהחליף כל מעת לעת מים⁴⁹.

מיקרוגל עם השחמה - הכשרו כהכשר תנור אפיה⁵⁰.

מיקרוגל תעשייתי - אין ראוי להכשירו לפסח. ובמקום צורך, המיקל

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

⁴⁸ ילקוט יוסף פסח כרך ב' עמ' תכא.

⁴⁹ ילקוט יוסף פסח כרך ב' עמ' שסח.

⁵⁰ ילקוט יוסף פסח כרך ב' עמ' שסח. וילקוט יוסף איסור והיתר ח"ב עמ' קסז.

רשימת הכלים לפי סדר הא-ב.....מקבץ הלכות בענייני הכשרת כלים

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 יפה⁵¹.

מסננת הנמצאת בכלים חשמליים (ורוב תשמישה בחום שהיד סולדת בו) - אם קשה לנקותה היטב לרוב צפיפות נקביה ודקותן, ראוי להחמיר ולהחליפה במסננת המיועדת לפסח⁵².

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

מערוך - כדין "כלי לישה". ולכן, אם הוא של מתכת, שהוא חלק ולא מצוי בו חריצים, נקה 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.

⁵¹ כיון שרוב תשמישה בצונן. אף שפעמים משתמשים במים חמים מהבזילר וכדו'.

⁵² שם. עמ' רנ, ילקוט יוסף פסח כרך ב' עמ' תי.

מקבץ הלכות בענייני הכשרת כלים.....רשימת הכלים לפי סדר הא-
ב

מפות - הכשרם ע"י כיבוס באבקת כביסה ומים רותחים שהיד סולדת בהם⁵³.

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 ראשון⁵⁴.

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

משקל - יש לנקותו ודיו.

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.

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.

רשימת הכלים לפי סדר הא-ב.....מקבץ הלכות בענייני הכשרת כלים

ס.

סודה (מכשיר סודה) - מכשירים לעשיית סודה כגון סיפולוקס, סודה סטרים, וכדומה, יפרק החלקים הרגילים בפירוק תדיר, ויכשירם ע"י ניקיון יפה⁵⁶.

סיר בישול - סיר מאלומיניום וכדומה (שאינו מחוס), הכשרו בהגעלה במים רותחים בכלי ראשון, כפי רוב תשמישו. אחר שידחנו 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 בזה⁵⁷.

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, ובדאי יתקלקל בכך.

סיר לחץ - הכשרו בהגעלה במים רותחים בכלי ראשון על כל חלקיו, כולל הגומי⁵⁸.

סיר עוגה/פלא - אין נכון להשתמש בו לפסח⁵⁹.

סיר כובאנה - נראה שדינו כסיר פלא.

סכין לחם - כיון שרוב תשמישו בצונן, הכשרו ע"י הדחה יפה יפה במים וסבון לפגום את מה שיכול להישאר בחריצים, ובעיקר בחריצים ובסדקים המצויים בידית ובמקומות החיבורים⁶⁰.

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.

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

מקבץ הלכות בענייני הכשרת כלים.....רשימת הכלים לפי סדר הא-
ב

סכיני מטבח - הכשרן בהגעלה במים ורותחים בכלי ראשון שהיד סולדת בו (אף שאינו על האש). אך עדיף לקנות סכין מיוחדת לפסח⁶¹.

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 יפה⁶².

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 מאכל⁶³.

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

פ.

פומפיה - הכשרתה בשטיפה והדחה יפה.

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

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

פת אשפה - כלי אשפה יש לנקות ולשטוף במים.

פיירקס - כלי פיירקס דינם ככלי זכוכית והכשרם ע"י שטיפה והדחה יפה

⁶¹ ילקוט יוסף פסח כרך ב עמ' שפז. חזון עובדיה פסח עמ' קלז.

⁶² ילקוט יוסף פסח כרך ב עמ' שמ-שמח, וקובץ משנת יוסף גליון י (ס"ס צ בהערה, עמ' סז).

⁶³ ילקוט יוסף פסח כרך א עמ' שצד. חזון עובדיה פסח עמ' לה, יביע אומר ח"ז סימן מג.

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

רשימת הכלים לפי סדר הא-ב.....מקבץ הלכות בענייני הכשרת כלים

יפה ואפילו בצונן⁶⁵. 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 סיליקון⁶⁶.

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.

צ.

צידינית - 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 הכשרם⁶⁷.

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

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

⁶⁶ ילקוט יוסף פסח כרך ב עמ' שפת. חזון עובדיה עמ' קלת.

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

מקבץ הלכות בענייני הכשרת כלים.....רשימת הכלים לפי סדר הא-
ב

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

צעצועים - יש לנקותן יפה במים צוננים, 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 יגעילנו 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 הקדירה, ישתדל להסיר כמה שאפשר ויגעילנו⁶⁸.

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).

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

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

רשימת הכלים לפי סדר הא-ב.....מקבץ הלכות בענייני הכשרת כלים

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 יפה⁶⁹.

קוצץ ירקות - הכשרתו בשטיפה והדחה יפה.

קיבוע לשיניים - חוט ברזל הקבוע בשיניים לשמור על צורתם, מעיקר הדין אינו צריך הכשר. (והרוצה להחמיר יתה 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 שנדבק⁷⁰.

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

קערות - כפי החומר שממנו עשוין, כך יש להכשירן, על פי המבואר לעיל ברשימת החומרים⁷¹.

קערת לישה - קערה המיועדת בעיקר ללישת בצק במשך כל השנה, הכשרה כדין "כלי לישה". ולכן, יעשה לה שטיפה והדחה יפה בכל הזוויות, 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 עירווי אחר הניקיון ודיו. [ואם יעד אותה במשך השנה להשתמש בה בעיקר ללישת בצק, אם רוצה להשתמש בה בפסח לדבר חם או ללישת

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.

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

מקבץ הלכות בענייני הכשרת כלים.....רשימת הכלים לפי סדר הא-
ב

מצה וכדומה צריכה הגעלה אחר הניקיון הנ"ל, וכדין "כלי לישא".

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, ודין.

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 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, ודין.

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, שעונית, זכוכית, וכדומה), אין

⁷² חזון עובדיה פסח עמ' קס,

רשימת הכלים לפי סדר הא-ב.....מקבץ הלכות בענייני הכשרת כלים

צריך לערות עליו רותחין, אלא ינגב ויכסנו במפה מיוחדת לפסח⁷³.

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. והרצח להחמיר יערה עליהם רותחים מכלי ראשון ודיו. ואין להחמיר להגעילם⁷⁴.

שיפור - 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 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, (ויהרו שלא יכנסו מים תחת הניר כסף)⁷⁶.

שיש קיסר - דינו כדין שיש שיש חשש שיתקלקל.

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

שעוונית - ישטוף וידיח היטב, ולאחר מכן יערה עליהם מים רותחים מכלי ראשון⁷⁷.

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.

⁷⁶ ילקוט יוסף פסח ב עמ' תה.

⁷⁷ חזון עובדיה פסח עמ' קס.

מקבץ הלכות בענייני הכשרת כלים.....רשימת הכלים לפי סדר הא-
ב

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 לפסח⁷⁸. ואם רוב תמישן עם מעט שמן שלא ידבק המאכל (כגון תבניות פשטידא), די להם בהגעלה⁷⁹.

תבניות סליקון - אם רוב תשמישם ביכש (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 ורתחים, ידיחנו יפה יפה ויעשה לו הגעלה, ואף אם עירה עליו מכלי ראשון מועיל. ואם הוא מחרס - לא ישתמש בו בפסח.

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,

⁷⁸ חזון עובדיה פסח עמ' קלב.

⁷⁹ ילקוט יוסף פסח כרך ב' עמ' שעט.

⁸⁰ ילקוט יוסף פסח כרך ב' עמ' שס.

רשימת הכלים לפי סדר הא-ב.....מקבץ הלכות בענייני הכשרת כלים

אולם בעל מאפיה שרוצה להכשיר המאפיה להשתמש בה בפסח, אינו רשאי להסתמך על עצמו, מפני שצריך לדעת פרטים רבים מאוד, 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].

דיני טבילת כלים

א. כלי סעודה חדשים הניקנים מן הגוי, צריך להטבילם במקוה המיועד לכך, או ים או נהר, קודם שישתמש בהם⁸¹.

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"ב⁸².

ד. כלי חרס המצופים במתכת או בזכוכית מבפנים ומבחוץ, צריכים טבילה בברכה⁸³. אולם כוסות חרסינה וכדומה המצויים בינינו 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 איסור⁸⁴.

⁸¹ הליכות עולם ח"ז עמ' רנ.

⁸² יחזה דעת ח"ג סימן ס, יביע אומר ח"ד יורה דעה סימן ח.

⁸³ הליכות עולם שם עמ' רנו.

⁸⁴ הליכות עולם שם.

דיני טבילת כלים.....מקבץ הלכות בענייני הכשרת כלים

ו. יברך קודם הטבילה סמוך לעשייתן⁸⁵, ויסיר העטיפות והמדבקות קודם הברכה.

ז. בנוסח הברכה, כשמטביל כלי אחד, מברך ברוך אתה ה' אמ"ה אקב"ו "על טבילת כלים", ואם מטביל שני כלים ויותר, מברך "על טבילת כלים", ובדיעבד יצא בכל אופן⁸⁶.

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 איברים⁸⁷.

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 להסירה⁸⁸.

יא. בעת שמטביל צריך שהכלי יהיה רפוי בידו⁸⁹.

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 ברכה⁹⁰.

יג. מוכר שהטביל את הכלים לפני שמכר, בשביל להשתמש בהם לאכילת עראי, על הקונה להטבילם שוב אחר קנייתם בלי ברכה⁹¹.

יד. הקונה מתנה לחבירו כלי חדש שקנאו מגוי, ומטבילו במקוה קודם שיתן המתנה, צריך להקנות את הכלי לחבירו טרם הטבילה⁹².

טו. כלים שנקנו עבור עסק ריווחי כגון מסעדה או בתי מלון, ראוי להטבילם אך ללא ברכה⁹³.

טז. הקונה בקבוקי זכוכית או קופסאות שימורים, אין צריך להוריק את התכולה ולהטביל, כיון שאין כלים אלה מיועדים לשימוש תמידי לעולם ועד⁹⁴. ואם רוצה להשתמש בהם שוב לצרכי אכילה אחר שנגמרה תכולתם, יטבילם, אף שאינו לשימוש תמידי⁹⁵.

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, מעכ"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 שמשמש 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 הראש"ל צ מופת הדור הגר"ע יוסף [זצ"ל] בנידון דידן על בקבוקי

דיני טבילת כלים.....מקבץ הלכות בענייני הכשרת כלים

יז. מסעדה או מלון מותר לשתות שם אפילו ביודע שהכלים לא טובלים
דהוי ככלי סחורה⁹⁶.

יח. המתארח אצל אדם שאינו מטביל כליו, לא יאכל וישתה שם אלא
בכלי חרס, פורצליין, או כלים חד פעמיים⁹⁷. 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 ממנו⁹⁸. [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 ולשאל 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 הטבילה⁹⁹.

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 טבילה¹⁰⁰. 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 ותפוז"א, ואין הרוב הניכר של השימוש במקלף דוקא לתפוז"א, חייב טבילה בברכה¹⁰¹.

כג. כלי אלומניום חד פעמיים (תבניות סירים וכד'), הנלקחים מגוי, טעונים טבילה ללא ברכה. ובמקום צורך גדול שאינו יכול להטבילם, אפשר להקל באופן אקראי¹⁰². 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 (מהדר' תשע"ט, עמ' תקכ-תקכב). חזון עובדיה שבת ב עמ' נו.