

הכשרת כלים לפסח

מה ואיך אפשר להכשיר?

סקירה כללית של אופני ההכשרה¹

ששת אופנים אלו מיוצגים על ידי מספרים בטבלאות למטה.

1. הגעלה² (רותחים) – להכניס את הכלי לתוך סיר מים רותחים ומבעבעים בזמן שנמצא על האש. אין להשתמש בכלי במשך 42 שעות לפני כן, ועליו להיות נקי מכל לכלוך וחלודה³. לפרטים נוספים, ראה להלן: **פרטים נוספים בדיני הגעלה**.

2. ליבון קל (שריפה קלה) – מחממים את הכלי עד כדי כך שאם שמים קש בצד השני של הדופן, הקש ישרף. במקרים מסוימים, זה מספיק אם הצד השני חם במידה שהיד נרתעת באופן טבעי מהחום.

3. ליבון גמור (שריפה) – מחממים את הכלי עד כדי כך שהוא מקבל צבע אדום מרוב חום, בדרך כלל זה נעשה עם ברנר (מבער) (באנגלית: blow torch).

4. עירוי ואבן מלובנת – יוצקים מים רותחים מכלי ראשון (מים שעדיין נמצאים בכלי שבו התבשלו)⁴ על פני⁵ הכלי⁶ תוך העברת אבן חמה⁷ או מגהץ⁸ על פני השטח⁹.

5. עירוי – יוצקים מים רותחים מכלי ראשון (מים שעדיין נמצאים בכלי שבו התבשלו) על פני הכלי, בדרך כלל יוצקים מסיר או מקומקום.

6. לא ניתן להכשיר.

לפרטים נוספים ראה: Asktherav.com.

המובא להלן הוא רק להכשרת כלים מחמץ לפסח ולא לשאר איסורי כשרות.

מאחר שרבו הדקדוקים בהלכות הגעלה ואין הכל בקיאות בהם לפיכך ראוי ונכון שתלמיד חכם הבקי בהלכות הגעלה הוא יגעיל את הכלים.

(1) הכלים שמכשירים צריכים להיות נקיים מכל לכלוך וחלודה. כשמכשירים ע"י ליבון גמור אין צורך לנקות לפני כן, אבל רצוי לנקות ניקוי בסיסי.

(2) במקרה שהגעלה מספיקה, אפשר גם להכשיר עם ליבון קל ולחמם את הכלי עד כדי כך ששני צידי הפריט חמים כך שהיד נרתעת מהחום באופן טבעי.

כאשר יש חלודה או לכלוך או כל חשש שיש חמץ בפועל, ליבון קל חייב להתבצע באופן ספציפי כמתואר בסעיף 2.

(3) חלקי כלים שאינם ניתנים לניקוי, דורשים ליבון קל.

(4) למעשה, הכי נוח לעשות זאת עם קומקום אלחוטי חשמלי.

(5) צריכים לשפוך בזרימה ישירה ללא שום חציצה בין מקור המים למשטח הכלי.

(6) צריך להיות יבש.

(7) אמצעי זהירות נחוצים: השתמש במלקחיים, שרוולים ארוכים, ביגוד לא רופף (שיהיה צמוד יותר לגוף, כך שלא יגיע לאש) ונעליים סגורות.

(8) שימו לב והזהרו מהסכנות שבשימוש במגהץ חם הנוגע בכלי.

(9) נהוג שלא להשתמש בסיר ששימש להגעלה בפסח מבלי להגעיל אותו לאחר מכן. כדלקמן.

אופן ההכשרה ראה ברשימה למעלה בנוגע לאופן ההכשרה שכל מספר מסמל	מה מכשירים	
1 רק אם נשטף ונרקם עד שנסתלק ממנו הריח לגמרי	כלי שמחזיקים בו יין שרף (אלכוהול) לקיום [לזמן ארוך]	כלי מטבח
1	סיר בישול, מחבת טיגון, ומכסיהם, וכלי בישול (לאוכלים עם רוטב או הרבה שמן)	
1	סכו"ם (מתכת)	
6	כלי חרסונה, זכוכית וכלים המצופים בזכוכית	
6	כלי אמייל	
6	כלים שאי אפשר לנקותם היטב או כלים עם סדקים	
6	כלי המתקלקל ברותחין (כלי העשוי מקרן, ידיות מודבקות וכדומה)	
101	סכין מקשה אחת עם הידית	
6	סכין שהידית קבועה במסמרים או דבק	
1	כלי מתכת	
116	כלי פלסטיק, גומי או חומר סינטטי	
3	סיר אפייה ומכסהו (לאוכלים בלי רוטב או מעט שמן)	
6	כלי אבן	
2	אבנים שלמות (כמו משטחי גרניט)	
6	טפלון	
1	כלי עץ – לא צבוע	
126	כלי עץ – מצופים בצבע	

(10) עדיף לקנות סכינים חדשות.

רבים מהפוסקים מזכירים זאת לגבי כל הכלים, שהרי עדיף לקנות חדשים, במקום להכשיר.

(11) במקום צורך, יש מקום להקל.

(12) יש לשייף תחילה כלי עץ שיש בהם סדקים או חורים בנייר זכוכית.

4	כיוור של אמייל	כיוור
שלוש פעמים ולכסותו עם כיוור מפלסטיק ולכסות עם רשת מפלסטיק בתחתית הכיוור		
1	ברז (הצינור)	
אם אפשר להוציאו. אם אי אפשר		
5	ידיות הברז	
5	כיוור של של קרמיקה או חרסינה	
¹³ 6	כיוור של מתכת	כיריים של גז וחשמל ¹⁴
2 או 4	המסננת בפתח יציאת המים	
6	המגשים המונחים תחת הגז	
2	המבערים	
¹⁵ 2	כיריים חשמליות	
¹⁶ 3	כיריים עשויות מאמייל	
¹⁷ 6	כיריים עשויות מזכוכית	
6	החצובות	
3	הכפתורים	
להדליק האש ולכסותו בפח בעת ההכשרה	כיריים עשויות ממתכת	
¹⁸ 6	תנור (כולל תנור עם "continuous cleaning")	תנור
ראה הערה 19 לאפשרויות	תנור עם ניקוי עצמי – Self-Cleaning oven	
ראה הערה 20		

(13) צריך לכסותו עם כיוור מפלסטיק ולכסות עם רשת מפלסטיק בתחתית הכיוור.

(14) אם עושה ליבון גמור על סורגים, אפשר להדליק את האש לזמן מה ולכסות כל החלק העליון עם בלעך (פלטה), ואז הכל מוכשר בבת אחת.

(15) לנקות אותם היטב, במיוחד את החורים שהאש יוצאת מהם. להחזיר ולהשאיר לבעור למשך שעה.

(16) להשאיר בטמפרטורת החום הגבוהה ביותר עד שהאלמנט הופך לאדום.

(17) לנקות היטב ולכסות בכיסוי מיוחד לפסח.

(18) להסיר אותם ולנקות אותם היטב, ואז לכסות בנייר כסף וכדומה.

6	מדיח כלים	מכשירים
6	מכונת קפה קיורג (Keurig)	
6	מיקרוגל	
ראה הערה ¹²	פלטת שבת (חשמלי)	
¹³ 3	בלעך של שבת	
ראה הערה ¹⁴	מיחם	

19) עדיף לא להשתמש בתנור חמץ לשימוש בפסח. אם אין אפשרות אחרת ודרוש לו מאד, ינקה אותו היטב עם חומר ניקוי לתנורים שפוגם את החמץ הנראה לעין, ויפעיל את התנור בחום הגבוה ביותר למשך שעתיים, ויכניס בתוכו ארגז פח סגור מכל הצדדים כדי לאפות את האוכל בתוכו או לעטוף פעמיים את כל האוכל.

20) אם החום של מחזור הניקוי העצמי (Self-Cleaning oven) מגיע 900⁰ פרנהייט (483 צלסיוס) יש להפעיל את התנור על ניקיון עצמי על החום הגבוה ביותר למשך מחזור שלם. הדלת צריכה להיות מכוסה בנייר כסף עבה. (תנורים עם "continuous cleaning" מבחינה הלכתית נחשבים כתנור רגיל. יש תנורים חדשים שמשתמשים בטכנולוגיית Aqualift המנקה בחום נמוך; אלו צריכים להיחשב כמו תנורים שאינם מנקים את עצמם).

21) במידת האפשר, יש לרכוש פלטה חשמלית חדשה לפסח אם צריך לפלטה. אם אין אפשרות כזאת, ופלטה דרושה לו מאד, יש לנקות היטב את כל הפלטה, הכבל, הדפנות והתחתית עם אקונומיקה וכדומה. לאחר 24 שעות, יש להפעיל את הפלטה לחום הגבוה ביותר למשך שעה, ואז לשפוך עליה מים רותחים. יש לכסות את הפלטה עם נייר כסף עבה. ליתר זהירות, אפשר להניח שכבה שנייה של נייר כסף או תבנית אלומיניום על הפלטה.

22) ניתן לעשות זאת על ידי הנחתו על האש למשך כ-20 דקות.

23) אין להשתמש בפסח במיחם המשמש כל השנה ללא הכשרה, בכל אחד מהמקרים הבאים:

- אם הוא קטן מספיק כדי להביא אותו לשולחן.
 - אם משתמשים בו לחימום משקאות אחרים, או אם אי פעם חיממו חלה או אוכל אחר עליו לשבת.
 - אם ניקה אותו אי פעם עם חומץ (כדי להסיר הצטברות של אבנית).
 - אם הוא נשטף עם כלי חמץ.
 - אם הוא הונח כשהוא חם על חמץ.
 - אם שפכו מים חמים מהמיחם על חמץ (למשל על אטריות או תערובת מרק חמץ), או
 - אם אחד שפך את שאריות המים החמים לכיור חמץ.
- אם בטוחים שלא קרה אף אחד מהדברים האמורים לעיל, לא צריך להכשיר את המיחם. אולם מבחינה מעשית קשה לוודא את זה במאה אחוז.
- אם הוא מפלסטיק, אין להשתמש בו, מכיוון שנהוג בדרך כלל לא להכשיר פלסטיק. אם המיחם עשוי מנירוסטה, או אפילו אם הוא מפלסטיק אבל ממש נחוץ, יש לבצע את הפעולות הבאות:
- להוציא את האבנית הקשה מהכד לפני ההגעלה.
 - יש לכסות את המיחם עם המכסה שלו בשעת ההגעלה וכדלקמן:
- מלא את המיכל במים והפעל אותו. כשהמים מגיעים לטמפרטורה הגבוהה ביותר, יש להסיר את הכיסוי. ואז לזרוק לתוך המים הרותחים אבן מלובנת [אבן שחומטת עם שקיבלה צבע אדום, או לוח מתכת רותח] כך שהמים יעלו על גדותיו וכך יוכשר. העבר ברנר (מבער-blowtorch) מעל השפה העליונה של המיכל.

איך להכין כלי מטבח לפסח

<p>4. אם יש לחשוש שיש שם פירוורי חמץ – ימכרנו</p>	<p>ארגז לחם שלפעמים מניחים בתוכו חמץ חם</p>	
<p>ינקם היטב כולל הקירות והפינות שלא יהא בהם שום חמץ שנראה לעין ויפרוס נייר על המדפים</p>	<p>ארונות שמניחים בהם אוכל או כלים צוננים</p>	
<p>לגרד ולנקות</p>	<p>כסאות וספסלים</p>	
<p>ינקם היטב כולל הקירות והפינות, המדפים והמגירות. וכן ינקא הגומי שבמסגרת סביב הדלת, וינגבם במטלית רטובה וכדומה. יפשיר תחילה הקרח במקפיא ואח"כ ינקו. נוהגים לכסות בנייר או פלסטיק את המדפים והמגירות ששמים בהם את המאכלים.</p>	<p>מקרר ופריזר (מקפיא)</p>	
<p>צריך לנקות ולהדיח היטב. לכסות את המגש עם עטיפת פלסטיק וכדומה שישאר מכוסה במשך כל הפסח.</p>	<p>כסא גבוה</p>	
<p>יכסה אותם. להחמיר, 5.</p>	<p>משטחי שיש מפורמייקה ששמים עליהם אוכל חם</p>	<p>שלחנות ושיש¹⁵</p>
<p>4¹⁶ יש מחמירים שלא להכשיר קוורץ ובפרט לפסח, ומכיוון שכך חייבים לכסותו.</p>	<p>עץ, מתכת, אבן (גרניט, קוורץ (quartz))</p>	
<p>לנקות היטב וולכסות.</p>	<p>שולחן שלא מניחים עליו סירים ואוכלים עליו רק על גבי מפה</p>	

(24) מאחר ושפיכת מים עלולה לקלקל את הארונות שמתחת לדלפקים, מומלץ להניח מגבת מעל דלתות הארון להגנה.

(25) מספיק להעביר ברנר (מבער-blowtorch) עד שהצד השני חם במידה שהיד נרתעת באופן טבעי מהחום. המנהג המקובל הוא גם לכסות גם את השיש והשולחנות לאחר שמכשירים אותם. צריך גם לכסות את הקיר עד הגובה שאליו מגיעים הסירים כשהם מונחים על השיש.

פרטים נוספים על הגעלה

שיותר שאותו חלק לא יחזור להיות שקוע פעמיים.

אם יש חלקים שלא מצליחים להכניס אותם למים החמים, אפשר לעשות להם ליבון קל במקום.

כמה נקודות:

- עדיף שלא להגעיל ביחד כלים שבלעו חמץ ברמות שונות, כגון להגעיל ביחד כלי המשמש רק לחמץ קר וכלי המשמש לחמץ על האש.

- הכלי כולו צריך להיות במגע עם המים החמים. אם אתה משתמש במלקחיים, דאג לשחרר אותם ותפוס את הכלי בחלק אחר בשלב כלשהו במהלך ההגעלה. עדיף לשים את הכלי בסל או רשת במקום להכשיר את הכלי חלק אחר חלק בעזרת מלקחיים.

- לא לשים הרבה כלים בסל. צריך שהכלים לא יגעו זה בזה, כדי שכל המשטח יבוא במגע מלא עם המים.

- אם לכלי יש בית קיבול צריך להכניס אותו דרך צידו כך שלא ייווצרו כיסי אוויר.

- מגעילים רק במים נקיים שלא מעורבים בשום דבר.

- אם נעשה שימוש חוזר במים פעמים רבות, החלף אותם.

- אם רוצים להשתמש בסיר שמגעילים בתוכו לפסח והמים שהחזיק לא היו פי שישים יותר מהכלי שהכניסו והגעילו בתוכו, סיר זה צריך הגעלה. אין צורך לשפוך את המים שהוא כבר מחזיק. אלא צריך להוסיף עוד מים וכשהם מגיעים לסף רתיחה, להשקיע בתוכו אבן מלובנת או ברזל כך שהמים יעלו על שפתם. ואחר כך שוטפים במים קרים.

- אם אתה עושה הגעלה בערב פסח, הקפד לסיים לפני סוף זמן אכילת חמץ. יש הנהוגים להכשיר שלושה ימים לפני פסח²⁷.

הכנת כלי ההגעלה

לרחוץ ולשפשף היטב ובפרט בסדקים וחריצים, מכל לכלוך וחלודה²⁶ שיש בו ממשות. כתם, שינוי צבע או צריבה אינם מעכבים.

כל מקום שאינו רוצה או אי אפשר לנקותו מהלכלוך או החלודה, כגון סדקים וחריצים, ילבנו בליבון קל. אם לא ליבנו לפני ההגעלה אפשר ללבנו אחר כך.

ברגים, אזור שמוטבע בו השם או הלוגו של החברה, והאזורים סביב הידיות זקוקים לתשומת לב יתרה. לנקות היטב או ללבן בליבון קל.

ב24 שעות שלפני ההגעלה אין לשים אוכל חם בכלים או בסיר שהולכים להגעיל.

הכנת סיר חמץ להגעיל בתוכו

יש למלאות את הסיר במים ולהרתיחו. לשים בתוכו אבן מלובנת כך שהסיר יעלה על גדותיו ויוכשר.

לשפוך את המים ולשטוף את הסיר במים קרים.

למלאות שוב במים רותחים ובהם להגעיל את הכלים.

תהליך ההגעלה

כשמכניסים כלי למים הרותחים, המים חייבים לבעבע. המתן בין הגעלת כל כלי וכלי עד שהמים יחזרו לבעבע. הכלי צריך להיות שקוע לחלוטין בתוך המים אבל לא צריך להגיע לעומק הסיר.

יש להשאיר את הכלי לרגע כדי שהמים ספיקו להוציא את החמץ אך לא להשאיר לזמן רב מדי. מוציאים כשהמים עדיין מבעבעים. יש לשטוף במים קרים מיד.

כלים גדולים שאי אפשר להכניס לסיר בבת אחת אפשר להגעיל בשני חלקים ולנסות כמה

26 ניתן להשתמש בחומרים הבאים כדי להסיר חלודה: מיץ לימון, חומץ, אבקת סודה, צמר פלדה או חומר מסיר חלודה.
27 אפשר להכשיר בליבון גמור בחול המועד אבל אין לעשות כן לכתחילה שמא ישכח וישתמש בכלי לפני ליבון.