

## פרק יא - הכשרת המטבח לפסח

### א - שיש

רוב תשמישו בצונן, ולפעמים מניחים עליו מאכלי חמץ חמים, ולפעמים מניחים עליו סירים רותחים שהורידו מהאש, ואם גלש מהם רוטב, הרי שהרוטב נבלע בשיש בדרגה של כלי ראשון שאינו על האש.

וכדי להכשירו צריך תחילה לנקותו היטב, ובמיוחד לשים לב לחריצים שלא ישארו בהם שאריות מאכל.

ומלכתחילה היה ראוי להכשירו בעירו מים רותחים עם אבן או ברזל מלובנים, שעל ידי כך המים חוזרים ורותחים ומגיעים לדרגת הכשרה של כלי ראשון שאינו על האש. אלא שקשה ללבן ברזל בבתים פרטיים, ויש חשש שהשיש ינזק ממנו. ולכן נוהגים להסתפק בעירו של מים רותחים על השיש. ויש להקפיד שלא להתחיל להשתמש בשיש למאכלי פסח בלא שיעברו עשרים וארבע שעות מהפעם האחרונה שהשתמשו על השיש למאכלי חמץ חמים. וכן אפשר במקום העירו לצפות את כל השיש בשעוונית או בנייר כסף עבה כדי לחצוץ בין השיש לכלי הפסח.

והמחמירים מערים מים רותחים על השיש וגם מניחים עליו שעוונית או נייר כסף עבה.

שיש רגיש, שלעולם אין מניחים עליו סיר רותח, יכשירוהו בניקוי ועירו בלבד.

יש שרוצים להכשיר את השיש על ידי הבערת ספירט עליו, אלא שכח הכשרתו נמוך מעירוי, ולכן יש לערות מים רותחים על השיש. ניקוי בקיטורית מועיל כמו עירוי, אבל במקום שצריך הגעלה בכלי ראשון אינו מועיל.<sup>1</sup>

## ב - כיוור

ככלל דין הכיוור דומה לדין השיש, אלא שמצד אחד דינו קל יותר, מפני שבדרך כלל יש בו סבון שפוגם את טעמי המאכלים, ומצד שני יש בכיוור חרסינה צד של חומרה, שלדעת הרבה פוסקים דינו כחרס שאינו יוצא מידי דופיו בהגעלה.

למעשה, ישנם שני מנהגים: המקילים מנקים היטב את הכיוור, ומערים עליו ועל כל חלקיו מים רותחים. קודם שיערה

---

1. בשו"ע תנא, כ, כתב על השולחנות שמניחים עליהם סירים, שמכשירים אותם בעירוי, (ולא הקל עפ"י הכלל שהולכים כרוב תשמישו שהוא בצונן). ובמ"ב קיד, עפ"י מהרי"ו כתב שצריך להכשירו לפי תשמישו החמור שהוא ככלי ראשון שאינו על האש, לפיכך יש לערות עליו מים רותחים עם אבן מלובנת, וכך יכשיר בדרגה של כלי ראשון שאינו על האש. אולם כבר למדנו בכללי הלכות הגעלת כלים הלכה ט' שבשעת הצורך אפשר להכשיר כרוב תשמישו, לפי זה אפילו בשטיפה בלבד היה אפשר להכשיר, שכן רוב תשמישו. ולמעשה גם המקילים לכל הפחות מערים על השיש מים רותחים או מצפים אותו בשעוונית. והמחמירים נוהגים לערות ולצפות, ולא סומכים רק על הציפוי שמא יזוז ממקומו. עוד נזכיר, כי יש חוששים בשיש זול העשוי משברי אבנים שאולי דינו כחרס שאין מועילה לו הגעלה. אלא שאם רוב תשמישו בצונן, גם חרס אפשר להכשיר בשטיפה. בנוסף לכך יותר נראה שאין דינו כחרס. ועיין בסי' הגעלת כלים יג, א. ומ"מ בשיש כזה יש יותר מקום להחמיר לצפותו. עוד עיין בספ"כ ח, ב. ופס"ת תנא, מד.

לגבי הכשרה בהבערת ספירט, עיין בסי' הגעלת כלים יג, תמג. ומי שעושה כן, אם ניקה היטב את השיש אין למחות בידו, שכן בדיעבד גם ניקוי בצונן מועיל כפי רוב תשמישו, אבל הספירט לבדו אינו מועיל.

מים על הכיור והשיש, יש לייבשם, כדי שהמים הרותחים יגעו בהם ישירות, ולא יתקררו על ידי המים הקרים שעליהם. ולכן גם צריך לערות תחילה על הכיור, ואח"כ על השיש, ולהתחיל מהמקומות הסמוכים לכיור ומשם לרחוקים.

ולמנהג המחמירים, בנוסף לעירוי מניחים בתוך הכיור קערה מפלסטיק או שעוטפים את הכיור בנייר כסף עבה, כדי לחצוץ בין הכיור שבלע חמץ לכלי הפסח. ועוד נזהרים שלא להשתמש בכיור בימי הפסח במים רותחים.<sup>2</sup>

### ג - חצובה של כיריים גז, כיריים חשמליות וקרמיות

בכל השנה רגילים להשתמש באותה החצובה לבשר ולחלב, מפני שגם אם גלש מעט מתבשיל בשרי או חלבי על החצובה, האש

---

2. בליעתו החמורה ככלי ראשון שאינו על האש, מפני שלפעמים מניחים בתוכו סירים רותחים של חמץ, והרוצה להגעילו כתשמישו החמור, צריך לערות עליו מים רותחים עם אבן מלובנת. אלא שאם הוא מחרסינה, לדעת הרבה פוסקים דינו כחרס, ולא תועיל לו הגעלה, ולכן חוצצים בינו לבין כלי הפסח על ידי כיור פלסטיק שמתלבש בתוכו או נייר כסף. וכן נזהרים שלא למלא את הכיור בפסח במים רותחים, כדי שלא יצא הטעם מהכיור ויבלע בכלי הפסח. ואף שעברו עליו עשרים וארבע שעות וטעמו פגום, לרמ"א תמוז, י, נותן טעם לפגם אוסר בפסח.

והמקילים סומכים על שיטת השו"ע תנא, ו, שהולכים אחר רוב תשמישו, והוא בצונן, וזה מועיל אפילו אם הוא מחרס. ועוד שלדעת הכנה"ג חרסינה חלקה דינה כזכוכית שאינה בולעת. ובנוסף לכך, כיוון שבדרך כלל יש בכיור שאריות סבון כלים, כבר מתחילת בליעת טעם החמץ היה פגום, ואין צריך להכשירו. ואף אם נאמר שבלע טעם טוב, אחר שיעברו 24 שעות יהיה פגום. ואמנם לדעת הרמ"א נותן טעם לפגם אוסר בפסח, כאן לכל היותר תהיה בליעה של נ"ט בר נ"ט, ולמדנו במ"ב תמוז, צח, שבמקום שאין מנהג בנותן טעם לפגם המיקל לא הפסיד, ולגבי נ"ט בר נ"ט אין מנהג. (עוד כתבו על הכיור בס' ספ"כ ח, א. ובס' הגעלת כלים קכד-קכז).

ששולטת שם תשרוף ותפגום את מה שנשפך. אבל לקראת פסח, משום חומרת חמץ נוהגים ללבן את החצובה בליבון קל (רמ"א תנא, ד, מ"ב לד). ואפשר במקום זאת לצפות בנייר כסף עבה את הברזלים שעליהם הסירים עומדים, כדי לחצוץ בין החצובה שהעמידו עליה תבשילי חמץ לסירי הפסח. אמנם בדיעבד מי שלא ליבן את החצובה ובישל עליה בפסח, המאכלים כשרים.

את שאר הברזלים שאינם נוגעים בסירים, וכן את משטח האמייל שמתחת לחצובה, ואת ראשי הגז, צריך לנקות היטב מכל שאריות האוכל, אבל כיוון שכל החלקים הללו אינם באים במגע עם הסירים אין צריך ללבנם או לעוטפם בנייר כסף. ונוהגים להבעיר למשך כחצי שעה את כל הלהבות.<sup>3</sup>

עוד צריך לדעת, שבכל השנה יש להחמיר שלא לאכול מאכלים שנפלו על האמייל שמתחת לחצובה, מפני שגולשים שם תבשילים בשריים וחלביים והאמייל נטרף. ואם ידוע שניקו את האמייל היטב, ובמשך עשרים וארבע שעות לא גלש שם תבשיל בשרי וחלבי, יהיה מותר לאכול את מה שנפל עליו. אבל כשלא

---

3. בכל השנה נוהגים לבשל על אותה חצובה סירי בשר וחלב, מפני שאין הטעם עובר דרך מתכות יבשות. למשל סיר בשרי רותח שנגע בסיר חלבי רותח, כל זמן שלא היתה רטיבות במקום שנגעו זה בזה, שני הסירים כשרים. וכן לגבי חצובה, שאף אם בלעה טעם בשר, כיוון שנתייבשה, אין טעם הבשר יוצא ממנה לסיר החלבי. ואף אם מעט מהחלב שבסיר החלבי גלש על מקום שלפני כן גלש הרוטב הבשרי, הסיר כשר, מפני שהאש שולטת שם ומה שגלש תחילה מהבשר כבר נתבער. ומשום חומרת החמץ הצריכו ליבון, אבל אין צריך ליבון חמור, שהרי מדינא לא צריך להכשיר את החצובה. וכ"כ בכה"ח תנא, פב, בשם מאמר מרדכי, וסיכם שלכן מלכתחילה יש להחמיר ללבן ובדיעבד אין לאסור. ובחזון עובדיה ע' ע"ה הסתפק בהגעלה, ולעומת זאת הגר"ז הצריך ליבון חמור. ונלענ"ד שעטיפת החצובה בנייר כסף מועילה לפחות כליבון קל ואולי אף כליבון חמור, מפני שהיא חוצצת לגמרי בין החצובה לסירים, שאפילו אם יגלוש שם רוטב לא יווצר חיבור בינו לחצובה.

נתקיימו שני התנאים הללו יש להחמיר שלא לאכול את מה שנגע באמייל הזה, שמא בלע טעמי בשר וחלב. ואם נפלה שם חתיכה עבה, אפשר לחתוך את הצד שנגע באמייל ולאכול את השאר.

**כיריים חשמליות:** מנקים היטב, ומחממים על החום הגבוה למשך חצי שעה.

**כיריים קרמיות,** הנראות כזכוכית אטומה, שמניחים עליהם ישירות את הסירים. הכשרתם בניקוי וחימום על החום הגבוה ביותר למשך כחצי שעה, וכבולעו כך פולטו.

## ד - תנור אפייה

כדי להכשיר את גוף התנור, צריך לנקות היטב את התנור, ולהפעילו על החום הגבוה ביותר למשך חצי שעה.

את התבניות קשה להכשיר, מפני שהן בלעו באור וצריכות ליבון חמור, וכיוון שינזקו מאוד בליבון חמור אין להכשירם (עיי' לעיל ט, ז). ולכן צריך לקנות תבניות מיוחדות לפסח, ואת תבניות החמץ צריך לנקות ולשמור כשאר כלי החמץ.

ואם לא ניתן להשיג תבניות מתאימות לפסח, אפשר להשתמש בתבניות חד פעמיות. וכך יעשו: יקחו את הרשת של התנור, יניחו אותה בתוך התנור ויפעילו אותו למשך חצי שעה על החום הגבוה ביותר, ויניחו עליה נייר כסף, ועל נייר הכסף יניחו את התבניות החד פעמיות.<sup>4</sup>

---

4. ואמנם יש מחמירים שלא להכשיר את התנור לפסח, מחשש שהיה קיים בתנורים הישנים, שהפירורים היו נופלים לתוך דלת התנור, ואולי יצאו ויתערבו במאכלי הפסח.

## ה - פלטה של שבת

לפעמים נשפך מהסירים על הפלטה רוטב של תבשיל חמץ, וכיוון שהפלטה היא מקור החום, אזי מדובר על בליעה בדרגה של כלי ראשון שעל האש. ולפעמים קורה שנופלים עליה מאכלי חמץ בלא נוזלים, כמו גריסים, פשטידות, קוגל, ואזי מדובר בבליעה באור, שהכשרתה בליבון.

ואם מדובר בפלטה מנחושת שעומדת על הגז, אפשר בדוחק ללבנה, למרות שתתעקם ותנזק מעט. אבל אם מדובר בפלטה חשמלית, ליבון עלול להמיס את חוטי החשמל ולקלקל אותה.

---

והפתרון לכך, לשטוף את דלת התנור עם הרבה סבון, כדי שהפירורים ששם ייפגמו ולא יהיו ראויים למאכל כלב. ויש שהחמירו מפני שאולי נגע מאכל בדופן התנור, ואזי הכשר גוף התנור צריך להיות בליבון חמור, וזה לא אפשרי מפני שהתנור ינזק. אבל דעת רוב הפוסקים להתיר, שכן מצד הדין רק את התבניות צריך להכשיר בליבון חמור, אבל גוף התנור אינו נוגע בדרך כלל במאכלים שבו, ובולע את זיעת המאפים בלבד, ובליבון קל בחום הגבוה של התנור למשך כחצי שעה ודאי יוכשר. ואף אם גלש פעם דבר מאכל חמץ ונבלע טעמו בגוף התנור במדרגת בליעה באור, כבר למדנו שלפי השו"ע (תנא, ו) הולכים אחר רוב תשמישו, ואף המ"ב (תנא, מח) מיקל בזה בליבון קל. ועוד יש לצרף את הדעה הסוברת שבליעת חמץ היא בליעת היתר, ומועיל לה ליבון קל לכתחילה (כפי שנתבאר לעיל ט, ו). ועוד יש לצרף את הדעה הסוברת שכבולעו כך פולטו גם לגבי חום הבליעה באור (לעיל ט, ה), נמצא שחימום התנור לחום הגבוה ביותר מועיל.

אלא שכל זה אומרים רק לגבי גוף התנור, ואילו לגבי התבנית אנו פוסקים לחומרה להצריכה ליבון חמור. אבל ודאי שאם תעבור ליבון קל תוכל לשמש בסיס להניח עליו תבנית חד פעמית לפסח. ונכון להניח עליה נייר כסף, כדי שאף אם יגלוש דבר מאכל מהתבנית, לא ייוצר על ידו חיבור בין התבנית שלא הוכשרה כראוי בליבון חמור ובין מאכלי הפסח שבתבנית החד פעמית. ולכתחילה עדיף לעשות זאת ברשת, שבדרך כלל אין משתמשים בה בחמץ, ואין לחוש שיטעו ויאפו בה בפסח. ומ"מ כשאין רשת אפשר להכשיר לשם כך תבנית חמץ, שתעבור ליבון קל בתנור, ויניחו עליה נייר כסף. ולא כתבתי שצריך להמתין עשרים וארבע שעות, מפני שההכשרה בליבון קל, שמפליט את הטעם הבלוע בכלי ושורפו. עוד עיין בספ"כ ח, ג, שהאריך בזה ובאר סדר הכשרת התנור.

לפיכך יש לנקותה, לחממה למשך שעה, ולאחר מכן לעוטפה בנייר כסף כדי לחצוץ בין הפלטה לסירי פסח.<sup>5</sup>

## ו - מיקרו גל

נוהגים להכשירו בארבעה שלבים. א) מנקים אותו היטב משאריות אוכל שאולי נותרו בו מחמת גלישה או זיעה. ב) כיוון שיש לחשוש שאולי גלש איזה מאכל חמץ על הצלחת המסתובבת, יש להניח דבר שיחצוץ בין הצלחת למאכלים שמחממים בפסח. ג) להמתין עשרים וארבע שעות כדי שהטעם הבלוע בו ייפגם. ד) כיוון שבליעת החמץ שבו נעשית על ידי האדים העולים מהמאכלים המתחממים במיקרו גל, לפיכך הכשרתו על ידי הנחת צלוחית מים וחימומה למשך זמן ארוך מעט מהמקובל.<sup>6</sup>

5. בספ"כ ח, ה, כתב שהעיקר לחממה למשך שעה ולשפוך עליה מים, שזה כמו כלי ראשון על האש, וטוב גם לעוטפה בנייר כסף. וכ"כ בס' הגעלת כלים יג, שפא, שאפשר או לחממה או לעוטפה בנייר כסף. ונלענ"ד שהעיקר לצפות בנייר כסף, משום שבליעתה ככלי ראשון על האש ואולי אף כבליעה באור, ואילו בחימום רגיל של הפלטה יש ספק אם יגיע לרמה של חום רתיחה. גם הרב אליהו כתב שצריך לצפות בנייר כסף.

6. כתבתי כפי שמקובל כיום להורות. והרב אליהו פסק שבנוסף לכך צריך להקפיד לכסות את כל המאכלים שמחממים בפסח. לעומת זאת הרב נחום אליעזר רבינוביץ ראש ישיבת מעלה אדומים כתב, שדי לנקות היטב את המקרוגל, ולהניח חציצה בין הצלחת המסתובבת לבין המאכל, ואין צורך בהכשרה נוספת. ואף הרב הנקין זצ"ל הסכים לדעתו.

(בין בשר לחלב, נוהגים לערוך הכשרה כפי שכתבתי למעלה. ואפשר גם לכסות באופן הרמטי את כל המאכלים, או לפחות את אחד הסוגים: הבשר או החלב, ואזי אין צורך בהכשרה. אפשר גם להשתמש תמיד במכסה מחורר מיוחד לחלבי ומיוחד לבשרי, שעל ידי כך הזיעה יוצאת ואינה נכנסת. בשני האופנים האחרונים צריך להפסיק בין הצלחת המסתובבת למאכל. לרב רבינוביץ גם אם לא כיסה את המאכלים, די בניקוי המיקרוגל).

## ז - מדיח כלים

ינקו היטב את המסננת שפעמים רבות נתקעים בה שיירי מאכל. ויפעילו את המדיח על החום הגבוה ביותר, וכבולעו כך פולטו. ולגבי המגשים לכתחילה רצוי להגעילם במים רותחים או בעירו של מים רותחים או להחליפם. וכשקשה להגעילם או להחליפם, אפשר להגעילם בהדחה בתוך המדיח בתוכנית הארוכה והחמה ביותר.

ובכל מקרה צריך להמתין עשרים וארבע שעות אחר ההדחה האחרונה של כלי החמץ.

ויש מחמירים ומחשיבים את המדיח ככלי ראשון שכדי להכשירו צריך להכניס לתוכו ברזל מלובן כדי שירתיח את המים. והמקילים יש להם על מה לסמוך.<sup>7</sup>

7. החום הגבוה של המים במדיח מגיע לכ- 80 מעלות. ודרגת הבליעה במדיח היא בעירו מכלי ראשון, שמקום חימום המים הוא הכלי הראשון ומשם המים מוזרמים על הכלים. וכבולעו כך פולטו. ואמנם המנהג להכשיר את כל הכלים בכלי ראשון על האש, ולכן כתב בא"מ או"ח ג, נח, שיכניס שם אבן מלובנת. אולם כשקשה אפשר להגעיל כבליעתו. שרק בכלי ראשון שעל האש צריך להגעיל במים רותחים דווקא, אבל כאשר הבליעה בעירו, לדעת רה"פ מספיק שההכשר יהיה בחום שהיד סולדת (כמבואר לעיל י, הערה 10), וודאי שכשברור שהכשרתו נעשתה בחום שאינו פחות מבליעתו שהוא מוכשר. ומדינא גם את המגשים היה אפשר להתיר כך. אלא שכיוון שהם נגעו ממש בשיירי המאכלים, יש שהחמירו להכשירם בהגעלה במים רותחים או לפחות בעירו של מים רותחים (אג"מ). וכן יש חוששים שכל המדיח נחשב ככלי ראשון שעל האש, ואזי הכשרתו צריכה להיות בכלי ראשון שעל האש, ורק לגבי גוף המדיח שאינו נוגע בכלים אפשר להקל אבל לא לגבי המגשים (כ"כ הרב פויפר בקצוש"ע בשר וחלב ח"ב ביאורים ו' ז'). ומ"מ העיקר שהבליעה שם כדרגת עירו, ולכן כשקשה אפשר להכשיר גם את התבניות בתוך המדיח. וכ"כ בסי' הגעלת כלים יג, רכה-רכה. ועוד, שיש סוברים שהדין שכבולעו כך פולטו חל גם על רמת החום של הבליעה בכלי ראשון, וממילא בחום הגבוה ביותר של המדיח אפשר להכשירו (עיין בשו"ע הרב תנא, כה, וספ"כ א, ד). <

## ח - שולחן האוכל

בעבר היו רגילים להכשיר את השולחנות בעירו של מים רותחים, ויש שהחמירו להכשירו בעירו של מים רותחים על אבן מלובנת כדי שההכשרה תהיה בדרגה של כלי ראשון. אבל השולחנות שלנו עדינים ורגישים, ואם יערו עליהם מים רותחים ינזקו, פעמים שיתנפחו, או שהציפוי שעל השולחן ינתק ממנו.

לכן העיקר הוא לנקות היטב את השולחן ולהדביק עליו ניילון או נייר, כדי ליצור חציצה קבועה בין השולחן ובין כלי הפסח ומאכלי הפסח, ועל אותו ניילון או נייר יפרסו מפה. וטוב להקפיד שלא להניח סירים רותחים ישירות על השולחן.

מפות שולחן שאכלו עליהם חמץ, ניתן לכבס במכונה, ובזה יוכשרו לפסח.

הרוצים ללוש בצק לפסח, צריכים להכין לעצמם משטחים אחרים, מפני שקשה להכשיר את השולחנות ללישת בצק.

שולחן שכל השנה אין מניחים עליו מאכלי חמץ חמים, צריך לנקותו היטב, ואין צורך לכסותו.<sup>8</sup>

---

ובאג"מ שם כתב שאם גוף המדיח מפורצלן, אין לו הכשר (ואינו מצוי, ועיין בהמשך הערה 11 שיש מקילים, וכאן כשאנחנו נוגעים במאכל, ויתכן שכבר בבליעתם בלעו טעם פגום מחמת הסבון, יש מקום להקל כמו לגבי כיור). ועיין בספ"כ ח, לב, שמחמיר ומצריך להכשרת מדיח אבן מלובנת. ובפסקי תשובות תנא, כה, כתב שאם יש בו פלסטיק יש חוששים להכשירו, מפני שיש פוסקים שאין לפלסטיק הכשר, כפי שהביא בתנא, נג. אולם העיקר שאפשר להגעיל פלסטיק, שכן דעת רוח"פ, וזהו ספק דרבנן מפני שעוברים עליו עשרים וארבע שעות. ובס' הגעלת כלים יג, שא, סיכם שדעת רוח"פ שאפשר להכשיר כלי פלסטיק. ודעת הרב ליאור להקל בכל הסוגים כפי שכתבתי למעלה.

8. בשו"ע תנא, כ, כתב שרגילים לערות מים רותחים על השולחנות, מפני שפעמים נשפך עליהם מרק חמץ. ובמ"ב קיד הוסיף עפ"י מהרי"ו קצג, שהואיל ופעמים מניחים על

## ט - מקרר וארונות מטבח

כיוון ששימושם בצונן, החשש היחיד הוא שמא נשארו בהם פירורי חמץ, ולכן הכשרתם בניקוי. ובמקומות שקשה לנקות ויש חשש שאולי נתקעו שם פירורי חמץ - ישפכו מי סבון או חומר אחר שיפגום את הפירורים מהיות ראויים למאכל כלב.

כשהיו מדפי הארונות מעץ טבעי, פעמים רבות שהיו בהם סדקים והיה קשה לנקותם באופן מוחלט מחמץ שנדבק בהם, ולכן הורו האחרונים לצפות את המדפים בנייר או מפה (מ"ב תנא, קטו). אבל במדפים חלקים כשלנו, אין חשש שנשאר עליהם חמץ, ולכן אחר נקיון טוב אין חובה לפרוש עליהם נייר או מפה.

---

השולחנות פשטידות חמות, הרי שבליעתם ברמה של כלי ראשון, ולכן צריך עירוי עם אבן מלובנת. ובסעיף י"ז כתב שהדפים שעורכים עליהם בצק כל השנה צריכים הגעלה, מפני שמשמים עליהם את הבצק עד שמחמיץ, והם דומים לבית שאור. והרמ"א כתב שהמנהג שלא להשתמש בשולחנות שרגילים ללוש עליהם בצק לצורך לישה לפסח, מפני שצריכים ליבון קל, וגם ולגבי בית שאור דעת הרמ"א בסעיף ט"ז שנוהגים להכשירם בליבון קל.

אלא שברור שיש הבדל בין השולחנות שלהם שהיו עשויים מעץ עבה וחזק שהיו עומדים בעירוי עם אבן מלובנת, לשולחנות שלנו העשויים מסיבית או סנדביץ עם ציפוי פורמייקה או פורניר ותחליפיהם. אלא שמעיקר הדין בשעת הצורך אפשר לילך אחר רוב תשמישו שהוא בצונן, ולכן כתב השו"ע לגבי שולחנות ש"רגילים לערות עליהם רותחין" ומשמע שאין בזה חיוב גמור. וגם לדעת הרמ"א החושש למיעוט תשמישו, אם ניצור בידוד בין השולחן למאכלי הפסח על ידי ניילון או נייר, אין חשש שיעבור דרכו טעם חמץ הבלוע בשולחן, ובמיוחד אם יקפידו שלא להניח ישירות על השולחן סירים רותחים, אלא בכל עת שמביאים סירים, יניחום על צלחת וכדומה. בנוסף לכך, הואיל והשולחנות רגישים יותר, אין מצוי שמניחים כיום סירים רותחים ישירות על השולחן, וממילא גם חשש בליעת החמץ ברמה של כלי ראשון רחוק יותר.

### י - סירים מחבתות קערות (שאינן מחרס) וסכו"ם

דיני הגעלת סירים נתבארו בפרק הקודם. העיקרון הוא שלפי רמת הבליעה כך ההכשרה (עיין לעיל י, ח), אמנם המנהג לכתחילה להגעיל הכל בכלי ראשון (י, ט). לפני ההכשרה צריך לנקותם (כמבואר י, ז). וכבר למדנו כיצד מגעילים בפועל (י, יב), וכיצד מכשירים סיר גדול שאין אפשרות להכניסו לתוך סיר אחר (י, יג).

הכשר מחבת, לדעת השולחן ערוך לקראת הפסח בהגעלה וכל השנה בליבון, ואילו לדעת הרמ"א גם לפסח בליבון קל (י, ד). מחבת טפלון לא ניתן להכשיר מפני שרגילים לטגן בה בלא שמן רוחש, והכשרתה צריכה ליבון חמור, וכיוון שלא תעמוד בזה אי אפשר להכשירה.

נוהגים להגעיל סכו"ם במים רותחים בכלי ראשון על האש, למרות שעיקר בליעתם בכלי שני, מפני שהמנהג להגעיל לכתחילה את כל הכלים בכלי ראשון שעל האש. ואף אם לעיתים השתמשו במזלג בדבר שעומד על האש, כיוון שיש נזק ללבנו והוא בטל ברוב - מותר להכשירו בהגעלה (כמבואר לעיל י, ט, הערה 11).

### יא - בלנדר ומיקסר

מכשירים חשמליים רבים יוצרו לצורך חיתוך ירקות ושאר מאכלים (בלנדר), או לצורך עירוב ולישה (מיקסר). לעיתים מרסקים ומערבים בהם מאכלים חמים, ולפעמים מאכלים חריפים.

ויש לילך על פי הכללים הידועים ולהתייחס תמיד לשתי בעיות: א) חמץ שאולי נותר בחריצים ובחורי המכשיר. ב) טעם חמץ שאולי נבלע בדפנות הכלי.

אם השתמשו בהם למאכלים קרים שאינם חריפים, אין בעייה של בליעת טעם, אלא שישנו חשש שמא נותרו שיירי מאכל בחריצי המכשיר. לפיכך צריך לנקותם ביסודיות. ואם יש חריצים שנותרו בהם דברי מאכל, אין להכשירם, או שישרו אותם במי סבון או חומר מפגל אחר כדי שלא יהיו ראויים למאכל כלב.

במיקסר יש חורים שנועדו לאיורור המנוע כדי שלא יתחמם מדי, לחורים הללו ניתנים קמח וחלקי בצק, ויש חשש שמא כשיעבדו בו עם מאכלים לפסח, יפלו חלקי חמץ לתוך האוכל. כדי להכשירו צריך לפתוח את בית המנוע ולנקותו היטב, או לסתום לגמרי את החורים הללו. וכן הדין בכל מכשיר שיש חשש כזה.

ואם השתמשו בהם למאכלים חמים, ולא נזהרו מחמץ כל השנה, יש חשש שנבלע בהם טעם חמץ - לפיכך צריך להגעיל את כל החלקים שנגעו במאכלים החמים.

ואם השתמשו בהם בדברים חריפים ולא נזהרו כל השנה מחמץ, אפילו אם המאכלים היו תמיד קרים, יש חשש שעל ידי החיכוך החזק והחריפות נבלע טעם החמץ במכשיר - לפיכך צריך להגעיל את כל החלקים שנגעו במאכלים (עיין יו"ד צו, א; כה"ח א').

ואם המכשיר שימש ללישת בצק, למנהג ספרדים צריך הגעלה, ולמנהג אשכנזים צריך ליבון קל (עפ"י שו"ע תנא, יז).

## יב - כלים שונים

**גביעי כסף:** נכון להגעיל את גביעי הכסף ששותים בהם יין של קידוש ושאר משקאות חריפים, מפני שלעיתים נופלים בהם פירורים עם היין או משקה חריף אחר, ואזי לדעת כמה פוסקים נבלע טעמים בשמונה עשרה דקות (כמבואר לעיל י, יד), ולכן לכתחילה טוב להגעילם.

**בקבוק פלסטיק של תינוק:** טוב להחליפו, מפני שהוא בולע טעמים בחום של עירווי מכלי ראשון. ובשעת הצורך אפשר לנקותו ולהגעילו.

**מיחם** שמחממים בו מים בשבת, צריך להגעילו, שמא נפלו בו פירורי חמץ ונבלע טעמים. ותחילה צריך לנקותו מהאבן המצטברת בו. ואף כשנוהגים להניח על המכסה חלות כדי לחממן לקראת סעודת שבת, אפשר להסתפק בהגעלת הדוד והמכסה.<sup>9</sup>

**טרמוס:** מנקים היטב ומגעילים ברותחים, וכשקשה להגעילו אפשר להסתפק בעירווי מים רותחים לתוכו ועל פיו.

**מיחם חשמלי:** מנקים היטב, ממלאים בו מים ככל האפשר, ומרתיחים אותם.

**טוסטר** צריך ליבון חמור, וכיוון שעלול להתקלקל בזה - אין להכשירו.

---

9. יש להסתפק אולי כיוון שאין שם רוטב והחלה הגיעה לחום שהיד סולדת בו הרי זה כבליעה באור, והכשרתו בליבון חמור, ובליבון חמור מכסה האלומיניום לא יעמוד. ומאידך אולי מפני שאין שם כמעט לחות, אין טעם החלה עובר כלל למכסה, כשם שאין הטעמים עוברים בין שתי מתכות חמות יבשות. והמנהג להקל, ואפשר לצרף כאן את הסברה שהחמץ במשך השנה נקרא היתרא, והגעלה מועילה במקום שצריך ליבון (כמבואר לעיל י, ו). ואחר שעברו עשרים וארבע שעות ספק זה מדרבנן.

הכלים המשמשים **ללישת בצק** חמץ, לשיטת הרמ"א צריכים לכתחילה ליבון קל, וכיוון שעלולים להתקלקל - אין להכשירם (תנא, טז-יז), ולשיטת השו"ע אפשר להגעילם. לכתחילה נהגו להחמיר כשיטת הרמ"א (כה"ח תנא, קצו, רסג).

**שיניים תותבות**: יש לנקותן היטב לפני שיגיע זמן איסור חמץ, ואין צורך להגעילן, מפני שאין רגילים להכניס לפה מאכלים ומשקים רותחים. וכשם שאוכלים בהן מאכלי בשר וחלב על סמך ניקוי בלבד, כך אפשר לאכול בהן בפסח. ויש סוברים שמשום חומרת איסור חמץ צריך להכשירן בכלי ראשון או שני.<sup>10</sup>

## יג - כלי חרס ופורצלן

כלי חרס שבלעו חמץ בחום אפילו בחום של כלי שני, אין מועילה להם הגעלה. וליבון אף שהיה מועיל לשריפת הטעם הבלוע בהם, מכל מקום כיוון שיש חשש שכלי החרס יתבקעו בליבון, אסרו חכמים להכשירם בליבון (כמבואר לעיל י, ז). אבל אם השתמשו בהם בצונן, אפשר להכשירם בשטיפה טובה. ואם שרו בהם משקאות חמץ במשך עשרים וארבע שעות, אפשר להכשירם בהשרייה של שלוש יממות (כמבואר לעיל י, יד).

כלי חרסינה, חימר וקרמיקה דינם כדין כלי חרס.

10. בין המקילים שו"ת בית יצחק יו"ד א, מג, יב; מלמד להועיל או"ח צג; וכך הורה הרב פרנק; וכן ביבי"א ג, כד. ובשו"ת המהרש"ם א, קצו, מיקל בבשר וחלב ולעניין פסח מחמיר להכשירן בעירו רותחים. ובשו"ת ציץ אליעזר ט, כה, כתב שמעיקר הדין די לשפשף היטב, ויש מחמירים להגעילן בכלי שני או ראשון.

ולגבי כלי פורצלן (פרפורי), העשויים ככלי חרס אלא שפניהם חלקים כעין זכוכית, דעת רוב הפוסקים שדינם כדין כלי חרס, ואין להם הכשרה, וכך הלכה (מ"ב תנא, קסג; כה"ח שה). אמנם יש סוברים, שכיוון שפניהם חלקות כזכוכית, אינם בולעים כלל, וכשיש ספקות נוספים מצרפים דעתם להקל.<sup>11</sup>

## יד - כלי זכוכית

מחלוקת קוטבית נחלקו גדולי הראשונים בדין כלי זכוכית.

11. בשכנה"ג או"ח תנא, הב"י ל', כתב שמנהג העולם להשתמש בפורצלן בפסח, אף שהשתמשו בו בכל השנה בחמץ, שהם כזכוכית. והוא לעצמו החמיר בדברי הרדב"ז, אבל לאחרים לא החמיר. גם בשאלת יעבץ א, סז, התיר. והפרי"ח כתב, שגם המקילים היו מקילים בפורצלן אמיתי, אבל עתה יש מזויפים שבולעים, ולכן לכו"ע צריך להחמיר. וכ"כ מחב"ר תנא, י. והובא בכה"ח תנא, שה. וכן פסק בקול מבשר א, פ. וכן המנהג. אבל בצירוף של ספקות נוספים אפשר להקל, כמובא בדברי האחרונים שזכרו בס' הגעלת כלים יג, שסח; וביבי"א א, יו"ד ו; וח"ז יו"ד י.

פורצלן שנשבר, רואים שמרקמו הפנימי מחוספס כחרס, ופניו החיצוניות חלקות. ויש כלי פורצלן שחלקים בצידם הפנימי ומחוספסים בצידם החיצוני, ונראה שאם בלעו מצידם החיצוני לכו"ע דינם כחרס. וכיום רוב הצלחות מיוצרות מחול, ומרקמן קשה ודומה לזכוכית, אף כי יש מהן שאינן חלקות כזכוכית (ארקופל וכיוצא בהם). ופעמים רבות נשאלתי אם אפשר להכשירם בהגעלה אחר שהשתמשו בהם באיסור או בבשר וחלב. ונראה לענ"ד, שדינם כזכוכית, שכשהם נשברים רואים שהחומר הפנימי שלהם צפוף כעין הזכוכית ולא כפורצלן. ודינם כדין כלי הזכוכית הטובים שעומדים בהגעלה, שכפי שיתבאר בהלכה הבאה, גם למנהג האשכנזים מקילים בשעת הצורך להכשירם מבליעת איסור. וכדי לצאת מהספק יש להכשירם בשלוש הגעלות (ואין להחמיר בשלושה מימות שונים), שלדעת העיטור מועיל גם לכלי חרס. ונראה שגם למנהג השו"ע, שכלי זכוכית אינם צריכים הגעלה, מ"מ בזה שהם פחות חלקים ויש ספק בהרכבם, נכון להכשירם בהגעלה שלוש פעמים. (לא נכנסתי לשמות הפרטיים של סוגי הצלחות, מפני שבכל עת מתחדשים הרכבים שונים, ודברתי בכלים שמרקמם דומה בקשיותו לזכוכית).

לדעת רבנו תם והרא"ש והרשב"א והר"ן ועוד רבים, הזכוכית חלקה וקשה, ואפילו אם היו בה מאכלים רותחים - אינה בולעת את טעמם, ולכן אם השתמשו בכלי זכוכית כל השנה בחמץ רותח אפשר לשוטפם היטב ולהשתמש בהם בפסח. וכן פסק בעל השולחן ערוך (או"ח תנא, כו). ולפי זה אפשר להשתמש בכלי זכוכית אחר נקיון טוב, פעם לחלבי חם ופעם לבשרי חם.

ולדעת הסמ"ג והסמ"ק והמרדכי והאגור ובעל תרומת הדשן, הואיל והזכוכית נעשית מחול דינה כדין כלי חרס העשויים מחול, שהם בולעים טעמים ולא פולטים. ולכן אם השתמשו בכלי זכוכית במאכלי חמץ חמים, אין דרך להכשירם לפסח. וכן פסק הרמ"א.

עוד דעה שלישית ישנה, שדין כלי זכוכית ככלי מתכות, שיכולים לבלוע ולפלוט ברותחים. אלא שמפני עדינות הזכוכית יש חשש שישברו בהגעלה ברותחים, לפיכך אין להכשירם (אור זרוע, שיבולי לקט).

למעשה רבים מיוצאי ספרד פסקו כשולחן ערוך, שכלי זכוכית אינם בולעים, ולכן שוטפים אותם היטב ואוכלים בהם בפסח. אמנם יש מגדולי הפוסקים הספרדים שהחמירו בזה, וביניהם בעל הבן איש חי (ש"א צו יד).

ולגבי מנהג אשכנזים, יש שמחמירים לגמרי כרמ"א, ויש שמורים כיום על פי הדעה האמצעית, להכשיר כלי זכוכית בהגעלה, מפני שהזכוכית שלנו חזקה יותר ויכולה לעמוד בהגעלה. ובמיוחד בפיירקס שהוא עמיד באש נוטים יותר להקל. ויש שהורו להגעיל את הזכוכית שלוש פעמים. **ולמעשה**, האשכנזים נוהגים שלא להגעיל כלי זכוכית לפסח כדעת הרמ"א, ורק בשעת הדחק סומכים על הדעה המקילה. ובשאר איסורים

נוטים לסמוך על המקילים, וממתינים יממה מעת שהיה בהם מאכל חם, ומגעילים שלוש פעמים.<sup>12</sup>

### טו - כלי אמייל

כלי האמייל עשויים ממתכת ומצפים אותם בשכבת אמייל דקה כדי ליפותם, את הצד הפנימי של הסיר צובעים בדרך כלל בלבן, ואת הצד החיצוני מעטרים בצבעים שונים. האמייל מיוצר מחול כדוגמת כלי זכוכית, אלא שדרך עיבודו שונה. ולגבי דין הכלים התעורר ספק גדול. בתחילה נסתפקו הפוסקים בדינם מפני שהאומנים שמרו בסוד את הרכבו של האמייל. ואחר שנתברר שיסודו מחול, חזר הספק האם דינו כדין כלי חרס.

למעשה ההוראה היא שאפשר להגעיל כלי אמייל ככל סירי המתכת, ויש שהמליצו להגעילם שלוש פעמים. ולגבי פסח משום חומרת חמץ יש מורים שלא להגעיל כלי אמייל.<sup>13</sup>

12. בין הפוסקים האשכנזים שהתירו כלי זכוכית שאפשר להגעילם בלא חשש שישיברו הם: ר"ש קלוגר בשו"ת טוטו"ד מהדו"ג ב, כה, מהר"ם שיק יו"ד קמא, וכן בציץ אליעזר ט, כו, נוטה להתיר להגעיל כלי זכוכית, וכתב בשם הרב פרנק שפסק שאפשר להגעיל כלי פיירקס לקראת פסח, ויגעילם שלוש פעמים, מפני שלדעת העיטור הגעלה שלוש פעמים מועילה אף לכלי חרס אחר יממה. ולדעתם גם לאלו הנוהגים כשו"ע ונוהגים להקל בכלי זכוכית, בכלי הזכוכית שעומדים בחום כלי ראשון, יש לחשוש שמרוב החום בלעו וצריך להגעילם. וכ"כ בשו"ת ישכיל עבדי ד, יד. ועוד עיין בס' הגעלת כלים יג, נט, בפירוט הדעות על זכוכית; ועל פיירקס יג, שעה.

13. בעל החתם סופר (יו"ד קיג) סבר שצריך להכשירו בליבון קל. ורבי שלמה קלוגר החמיר שאין להכשירו אפילו בליבון, משום שעלול להזיק לכלי (טוטו"ד מה"ק קפג). ובעל הכתב סופר (יו"ד עח) התיר להכשיר בהגעלה שלוש פעמים. ובשעה"צ תנא, קצא, אחר שהזכיר את דעת החתם סופר כתב שנהגו כמה גדולים להחמיר רק לגבי פסח. וכ"כ המהרש"ם א, נג. והאדר"ת פסק להכשירו בהגעלה, ורק לכבוד החת"ס כתב להגעיל

## טז - כלי פלסטיק

כלי פלסטיק שבלעו טעם מאכל ברותחים, הכשרתם בהגעלה ברותחים, כדין כל הכלים. וכן הדין בכל סוגי המתכות ככסף, נחושת, ברזל, אלומיניום וכיוצא בהן. וכן הדין לגבי כלים מעור, עץ ועצם. ורק לגבי כלי חרס, שהרכב החומר שלהם מיוחד, שהוא בולע מאוד ואינו פולט את כל בליעתו, אמרו שאין דרך להכשירם. ויש אומרים שכן דין כלי זכוכית.

אמנם בעל האגרות משה (או"ח א, צב) כתב שאין להגעיל כלי פלסטיק ושאר כלים העשויים מחומרים כימיים שלא הוזכרו על ידי הראשונים, שמא גם הם ככלי חרס שאינם פולטים את בליעתם בהגעלה. אבל רובם המכריע של האחרונים הסכימו שאפשר להכשירם בהגעלה, וכן הלכה. וכלים מפלסטיק קשיח מגעילים בכלי ראשון שעל האש, וכלים מפלסטיק שעלולים להינזק בכלי ראשון שעל האש, הכשרתם באותה הדרגה שבה בלעו את החמץ.<sup>14</sup>

שלוש פעמים (שלדעת העיטור מועיל לכלי חרס כשאינו בן יומו). וכ"כ ערוה"ש יו"ד קכא, כז. והרב אליהו כתב שאפשר להכשירם לפסח בהגעלה, וטוב להגעילם שלוש פעמים.

14. כתבו להקל בשו"ת חלקת יעקב ב, קסג; שרידי אש ב, קס; ציץ אליעזר ד, ו, ועוד רבים. וכ"כ בסי' הגעלת כלים יג, שא. וספ"כ ט, כה, התחשב יותר בדעת המחמירים, וכתב שבהגעלה שלוש פעמים נראה שאפשר להכשירם לכל הדעות (צרף דעת העיטור שמתיר כלי חרס בהגעלה שלוש פעמים. אלא שבפשטות צריך להחליף את המים הרותחים בכל פעם. ועי"ש בהערה 10). ונראה שיותר נכון להמתין עשרים וארבע שעות, שאז הטעם הבלוע פגום, וחכמים הם שהצריכו הגעלה, וספק דרבנן לקולא.