

הערות בענין הכשר כלים לפסח ולכל השנה - שיעור 505

I. הכללים (כ כבולעו כך פולטו) (צמדצר ל"ח - כ"ג) כל דבר אשר יבא באש תעבירו באש... וכל אשר לא יבא באש תעבירו במים (כ) וכלי חרס אשר תבשל בו ישבר (ויקרא ו - כ"ח) להתורה העידה על כלי חרס שאינו יוצא מדי דופניו לעולם (תנ"ח - ח - ג) ועיין בערוך השלחן (תנ"ח - ח) (ז) ומחמירין דחמץ באיסורא בלע (מ"ב סק"ח) (ז) ומחמירין בנותן טעם לפגם בפסח (רמ"א תמ"ז - י) (ז) ואין הולכין אחר רוב תשמיש הכלי בפסח (רמ"א תנ"ח - ו)

II. להכשיר הסינק

(א) סינק אחד שהשתמש בו בשר וחלב לכל השנה עיין באג"מ (י"ד ח - מ"ג) דרוב הסינק אי אפשר להאסר כלל דהקילוח עליו ממש לא יכול להגיע אלא על חלק קטן ממנו וגם ההוא הוא ספק רחוק דהוא רק אם היה שם שומן של בשר בעין תחת הקילוח ובתוך מעת לעת היה על אותו המקום חלב בעין וזה חדא חומרא ועוד יש הרבה פעמים שיש יותר מששים נגד הבעין ולכן לענין הפליטה אין להחמיר לתפוס שתי החומרות ועוד לשיטת הש"ך אין צריך ששים נגד הקליפה וזה מיירי בהכלים בסינק גופה וכ"ש על דפים מיוחדים לבשר לבד ולחלב לבד דבזה אפילו בעל נפש אין צריך להחמיר ואף אם נזדמן איזה פעם דהמים שירדו להסינק הגיעו עד הכלים אף שלכתחלה טוב ליזהר לבעל נפש מ"מ אין שום חשש בדיעבד אפילו לבעל נפש (ע"ש)

(ב) הכשר הסינק לפסח - עיין באוהלי ישורון (אות 175) דכתב בשם רב משה דאף דבבשר וחלב אין להחמיר בזה (רמ"א ז"ה - ג) דאין עירוי ככלי ראשון ממש שיעשה שהכלים שמערה עליהם יבלעו זה מזה ואפילו שומן דבוק בהם הכלי שרי אמנם בחמץ דלא בדילי מיניה כוליה שתא מחמירין לכסותו ולכאורה זה בסינק של פורצילאן או אנמאיל דדינם כחרס ולכן צריך שינקו היטב וישים בתוכו כיוור נוסף או contact paper וכדומה ואם הוא של stainless steel בעירוי סגי ואין להשתמש בסינק כ"ד שעות בחמץ קודם זמן איסורו וגם הידות הסינק ינקה ויערה עליהם רותחין והמסננת (drain strainer) טוב שיחלפנה ורב דוד פיינשטיין ורב מרדכי מרכיז אמרו לי שאין צריך אבן מלובן בהכשר של הסינק משא"כ ב' dishwasher ואבאר

III. הכשר תנורים

(א) תנור רגיל של חרס או אנמאיל דהוא ספק חרס אין לו תקנה אלא ע"י פח מסוגר או נייר כסף
(ב) תנור רגיל של מתכת צריכים ללבנו ליבון גמור דהיינו שיהיה ניצוצות ניתזים מהם דלא אמרינן כבולעו כך פולטו אלא כדיני הגעלה לכן כיון שיש חשש שיתקלקלו אין ללבנו ויש מקילין אם ינקה היטב ב' easy-off וילבן החום היותר גדול לכמה שעות (שערים מצויינים בהלכה קט"ז - ז) והמחלוקת תלוי באם חמץ בהתירא בלע ועיין בפמ"ג (תנ"ז - סק"ד) דליבון קל מפליט הבליעה ואינו שורפו ולא כהשו"ע הרב (תנ"ח) ולכן ימתין מעת לעת וצ"ע

ג) תנור הנקרא continuous cleaning דינו כתנור רגיל

(ד) תנור המתנקה מעצמו ע"י חום המגיע ל' 900 מעלות נכשר מאליו ע"י שמפעילו בחום כזה על איזה שעות עד שיעבור המחזור (cycle) אבל הדלת שאינו מתחמם כ"כ יש לכסותו בנייר כסף עבה (קיצור הלכות הגעלה בשם רב משה פיינשטיין) וי"א שצריך דוקא שיהיו ניצוצות ניתזים ממנו (בדי השלחן צ"ח צ"ח ז"ח לכתחלה צאריכות)

(ה) תנור מייקרוועיו (microwave) צריך נקוי היטב ולשהותו כ"ד שעות בלא שימוש ואחר כך יתן שם קדירה מלא מים חמים ולשהותו שם עד שמילא התנור כלו בחום וזיעה עבה וזה דוקא בתנור של מתכת אבל ממין שיש ספק חרס אין מכשירים וע"ש שיש עוד עצה וע"ע בנטעי גבריאל (דף רכ"ד) דכתב שיש מקום שיוצא הזיעה הנתהוה ומתאסף שם ממשות ואותו מקום קשה להכשיר לכן אסור להשתמש בו

IV. grates and burners לימי הפסח צריך ללבן את המקומות שמעמידים הקדירות מצד

חומר א שהחמירו בחצובה לימות הפסח (ת"ל - ד) או לכסות בפח של מתכות אבל לכל השנה אין צריך כלום (אג"מ ב - ק"ד צסוף) **under hood, tray under burner, range top between burners, and knobs** יש להדיחם היטב בסם הפוגם כמו **easy-off** ויש לכסותם בנייר כסף וכדומה והאג"מ (י"ד ב - ג"ע) כתב שהחכ"א החמיר בחצובה לבשר וחלב כל השנה והוא תמה עליו שהפמ"ג נשאר בצ"ע דאפילו לפסח החצובה אין צריך הכשר והאג"מ התיר החצובה לכל השנה וגם החכ"א התיר בדיעבד ועיין באג"מ (י"ד ב - מ) וע"ע בנטעי גבריאל (ט"ט - ב)

V. דיש וואשער אפילו של מתכת כיון שאי אפשר לנקרן היטב רק ע"י אומן אין להכשירן

VI. המקרר צריך ניקוי טוב וצריך לכסות הכותלים וה' **racks** דחוששין אולי נשאר חמץ בפינות או בסדקין ויפול למאכלי החג (אוהלי ישורון ל"ח 178 בשם רב משה)

VII. תכשיטי נשים כגון הטבעות צריכין נקוי טוב אם נגעו פעמים בחמץ (אוהלי ישורון ל"ח 199 בשם רב משה)

VIII. בגד שהגיהוץ נעשה מקטניות (starch) אין צריך לכבסם (שם ל"ח 185 בשם רב משה)

IX. terylene tablecloth - טוב יותר להשתמש בחדש שקשה לנקותה בשטיפה או צריך לכסות הישנה בפלאסטיק (שם ל"ח 186 בשם רב משה)

X. הכשר שינים תוחבות וכן ב' braces בענין ההשתמשות בהם כל השנה מבשר לחלב יש להתיר שהמאכלים בכלי שני (רמ"א תמ"ז - ג) וגם בשן טבעי צריך לומר כן ולפסח צריך שלא לאכול בהן חמץ תוך מעל"ע וסגי בשפשוף בעלמא במברשת שיש עליו סם הפוגם ואנו סומכנין דאין אוכלין דבר שהיד סולדת וגם דמיד מתחיל העיכול בפח ואם אפשר צריך לעשות עירוי (שערים מצויינים בהלכה קט"ז - ד)

XI. counter tops, pantries, cabinets, refrigerators, and freezers

זה הכלל בכל המקומות שאינן שמורות מחמץ ורוצה לשים בפסח כלי מאכל אפילו קר יש ליתן נייר או מפה וכדומה תחתיהם (מג"א ת"ל - סק"ח בשם מהרי"ל) ופורמייקה שיש ספק אם דינו כחרס צריך כיסוי ולכן עירוי לבדו אינו מועיל

XII. להחליף כלי שמגעיל מבשר לחלב ואיפכא עיין במ"ב (ת"ל - סק"ט) שהביא החת"ס דהיכא דהגעיל לצורך פסח הוא נוהג להחליף מבשר לחלב או איפכא כיון שלא היתה כוונת ההכשר לצורך זה משמע בכוונה אין להתיר מ"מ המנהג להקל (נטעי גבריאל פרק פ"ה פסקי תשובות ת"ל - ט"ז) ולפארווע מותר (אשל אכרהם מבוטשאטש תק"ט)

XIII. טס שהנרות עומדים עליו מותר להשתמש בפסח אם ינקה היטב ומ"מ מנהג טוב להניח נייר כסף בינו ובין המפה

XIV. אם מועיל בכלי שנאסר ישון י"ב חודש עיין באג"מ (י"ד ז - מ"ו) דכלי של פורצלן יקרים יש להתיר ע"י ישון י"ב חודש ע"י הגעלה ג' פעמים בצירוף שכלים אלו עפ"י רוב משתמשים בהם רק בכלי שני ובצירוף דעת היעב"ץ שפורצלן שיע ולא בלעי כזכוכית עיין בשע"ת (ת"ל - ב) שהביא מחלוקת בזה בין החכם צבי ותשובות הרשב"א

XV. דבר שמתערבות מינים כימיים שהוא חדש שלא נמצא בדברי הקדמונים אין להתיר להגעילם לפסח ומשאר איסורים ובשעת הדחק צריך שאלת חכם (אג"מ ז - ז"ג) לכן **plastic, porcelain, corningware, corelle, pyrex, duralex, formica, enamel, and teflon** אין מגעילם לפסח

XVI. אסור לכתחלה להניח נכרית בבית שאפשר לחוש שתכשל לעצמה בשר וחלב ושאר איסור אבל בדיעבד יש להתיר להשתמש בהכלים אחר מעת לעת (אג"מ י"ד ב - ס"ח) ועיין ברמ"א (י"ד ק"ז - ט)