

# הכשרת כלים לפסח

## לשיטת הרמב"ם (על פי מהר"י קאפה, הרב רצון ערוסי)

### הנחיות כלליות:

- הכלל המנחה בהכשרה: כדרך שהכלי בולע את החמץ - כך דרך הפלטתו.
- אין הולכים אחרי 'רוב תשמישו' של הכלי, אלא אחרי אופן התשמיש החמור יותר שנעשה בו (ואפילו פעם אחת בלבד).
- אין צריך לומר שתהליכי ההכשרה המצוינים כאן הם **דווקא לאחר** ניקוי מלא ויסודי (כולל שומן שרוף, חלודה, אבנית וכיו"ב), בייחוד בחורים ובסדקים.
- **חמירא סכנתא מאיסורא**: בניקוי והכשרת מכשירים חשמליים חובה לשים לב לניתוק מהחשמל לפני טיפול או הרטבה ועירווי, או לפני ש'מגלישים' מהם מים החוצה (וכדאי לכסות הכפתורים בסלוטייפ וכיו"ב), וכן לדאוג לייבוש מלא לפני החיבור מחדש.

ד"ן הכשרתו	הכללי
ניקוי יסודי.	ארגז לחם
כיבוס ב-60 מעלות לפחות.	בדים: מפות, מגבות, כפפות/ כריות מטבח, סינרים
ניקוי יסודי בכל החריצים. עירווי מכלי ראשון. אם אינו יכול לערות, לא ישתמש בו בפסח אלא אם כן ברור לו שמה שטחן היה נקי מחמץ. 'מוט בלנדר' - דגש על ניקוי חלל הציר ככל שהיד מגעת, ונתינת חומר פוגם בתוכו, ואחר כך יערה.	בלנדר, מטחנת בשר, כותש שום, מטחנת קפה ותבלינים
עירווי מכלי ראשון.	בקבוק תינוק
דגש על ניקוי מסננים. עירווי מכלי ראשון על פיית המים החמים.	בר מים, קנקן בריטה
עירווי מכלי ראשון.	ברז מטבח
הרשת - ליבון מלא, כתשמישה. גוף (בסיס תחתון, ומכסה) - היסק מרבי. המדפים הצדדיים - הגעלה, או לפחות עירווי מכלי ראשון.	גרייל גז חיצוני (מנגל לצלייה)
החלק העליון (שבו מורכב גוף החימום): ליבון שפתו (היושבת ונוגעת בחלק התחתון), באופן שהאש תשרוף כל המודבק בה. החלק התחתון (כמעין סיר או מחבת): אם שימש לאפייה - למעשה אין לו הכשר כי עלול ליהרס בליבון חמור. אם שימש לצלייה (כהלכה ע"ג רשת) - דינו כנאסר ע"י נוזל והכשרו בהגעלה, או בהסקה כשעה (כתשמישו).	גרייל חשמלי (עגול)
כדין תנור אפייה.	טוסטר אובן
אין להכשיר.	טוסטר 'לחיצה'
כתשמישו. דגש על ניקוי חריצים.	ידיות כלים
סותמים את נקב הניקיו ומערים על דפנותיו וקרקעיתו כמות גדולה של מים רותחים מכלי ראשון, המכילים חומר פוגם. דגש על ניקוי החיבור שבין השיש לכיור.	כיור

יש מחמירים להצריך בו הגבהה מקרקעית הכיור על ידי רשת וכיו"ב.	
מרתחים סיר מים על אותם כיריים, ובעודם חמים מערים עליהם את אותם מים רותחים. סיר רחב שמונח על כל משטח האינדוקציה.	<b>כיריים אינדוקציה</b>
הסקה עצמית.	<b>כיריים חשמליות</b>
דין המשטח כדין מתכת (ולא חרס) כי רובו עשוי מזכוכית. הכשרו בהסקה, ויש להדר ולערות מכלי ראשון כשהן מוסקות.	<b>כיריים קרמיות</b>
הגעלת חצובות ומבערים, ו/או הדלקת האש המקסימלית כחצי שעה. יש לערות מכלי ראשון גם על מכסה הכיריים, אם ישנו, ועל המשטח שתחת המבערים.	<b>כיריים של גז</b>
כתשמישם.	<b>כלי אבן</b>
אם השימוש היה בצונן בלבד, אינם צריכים הגעלה, ודיים בעירו מכלי ראשון.	<b>כלי איחסון ארוך טווח למשקאות חריפים</b>
הכשרם בהגעלה. אך יש החוששים שמא יתקלקל בהגעלה, לכן מן הראוי להחמיר.	<b>כלי בקליט</b>
כתשמישם, שדינם ככלי מתכות. תבנית זכוכית המשמשת לאפייה בתנור - צריכה ליבון ולכן אין לה הכשר. ואם זקוק להגעילם, טוב שישטפם אחר ההגעלה בפושרים או בחמים, שלא יהרסו משינוי הטמפרטורה. גביעי יין עדינים - דיים בשטיפה בצונן.	<b>כלי זכוכית</b>
אם השתמש בהם בחם - אין להם הכשר. אם השתמש בהם בצונן בלבד - יכול להשתמש בהם בצונן אחר הניקוי. אולם אם כלי חרס אלו משמשים ללישה ולהתפחת בצק (וכן שאור או חרוסת חמץ), או דבר חריף - מאחר ואי אפשר להכשירם, אין להשתמש בהם גם בצונן.	<b>כלי חרס, חימר, חרסינה, פורצלן (מצופים ושאינם מצופים)</b>
הגעלה. ואם הכלים מחרס ודומיו אין אפשרות להכשירם.	<b>כלי לישת בצק</b>
כתשמישם. כלים הטעונים ליבון, אך יש חשש שיהרסו בו, כגון כלים דקים ועדינים או כלי אלומיניום - אין להם הכשר.	<b>כלי מתכות: נחושת, ברזל, נירוסטה, אלומיניום, כסף וכר'</b>
כתשמישם.	<b>כלי עץ</b>
כתשמישם.	<b>כלי פלסטיק, סיליקון, גומי</b>
נחלקו הפוסקים אם דינם כדין כלי חרס או לאו. לדינא ראוי להחמיר משום חומרת הפסח, אך אם אין לו כלים אחרים יסמוך על המתירים להכשירם על ידי שלוש הגעלות.	<b>כלים מצופים אמאיל</b>
נחלקו הפוסקים אם דינם כדין כלי חרס או לאו. לדינא ראוי להחמיר משום חומרת הפסח, אך אם אין לו כלים אחרים יסמוך על המתירים להכשירם על ידי שלוש הגעלות.	<b>כלים מצופים חומר 'קרמי'</b>
ככלל, דין הטפולון כפלסטיק. אם הוא צריך הגעלה (כגון סיר) אפשר להגעילו. אך אם צריך ליבון (כגון מחבת, ששימושה גם ביבש) אין לו הכשר כי ייהרס.	<b>כלים מצופים טפולון</b>
כתשמישה, בהרתחה עצמית. ציפוי הפלסטיק שעל הידית דיו בעירו מכלי ראשון.	<b>כף חשמלית</b>
ניקוי יסודי.	<b>מאזניים</b>
ניקוי.	<b>מברשת שיניים</b>
ניקוי יסודי. וטוב לערות עליו מכלי ראשון. מגש כיסא תינוק - עירו מכלי ראשון.	<b>מגש</b>
מן הדין דיה בהדחה כצונן (אפילו בחריף). ומנהג תימן בהגעלה.	<b>מדוכה, מכתשת (אבן, מתכת)</b>
שימת דגש על הסרה מוקדמת של האבנית, והפעלה מקסימלית.	<b>מדיח כלים</b>
ניקוי.	<b>מטאטא</b>

מיחם, קומקום	שימת דגש על הסרה מוקדמת ומלאה של האבנית. מילוי מים עד שפתו והרתחתם. להוציא מהחשמל ולהכניס מיד ברזל רותח (כגון תחתית של סיר או פינג'ן שחומם על הגז) כדי שהמים הרותחים יגלשו כלפי חוץ. לשטוף. את מכסה המיחם יש להגעיל בנפרד.
'מיחמית' (ארגז פח לפלטה)	הסקה שעה כשהפלטה בתוכו, כדרכה. וראוי גם לערות מכלי ראשון על כל הדפנות הפנימיות.
מיקסר	יפרק וינקה עד מקום שידו מגעת (בדגש על מקום הציר), ואם יכול לפגום, יפגום. על שאר חלקיו יערה מכלי ראשון.
מיקרוגל בלי גופי חימום	הגעלת הצלחת והחזרתה, ואז הרתחת כוס מים עם מעט חומר פוגם (סבון, אקונומיקה) לכמה דקות כדי שהאדים ישטפו את חלל התא. ניקוי האדים. יש מחמירים להשתמש בו בפסח לחימום רק בתוך כיסוי אטום לאדים, מחומרת הפסח.
מיקרוגל עם גופי חימום	כתנור אפייה: ניקיון יסודי, והסקה מקסימלית (של הגריל/משחם) כשעה.
מכשירי סודה	ניקוי יסודי.
מלחייה	עירו מכלי ראשון.
מלקחיים של מנגל	ליבון. ואם הוא דבר המתקלקל בליבון - אין לו הכשר.
מסננת, נפה	למעשה אי אפשר להכשיר.
מערוך	ניקוי והגעלה. למרות ששימושו בצונן, מפני חימוץ הבצק.
מפות ניילון, פלסטיק, 'שעונית'	כשהן ללא סדקים - ניקוי ועירו מכלי ראשון. (מוטב להחליף)
מפצח אגוזים	ניקוי.
מקלף	עירו מכלי ראשון.
מקרר	ניקוי יסודי, לאחר הפשרה מלאה. שימת דגש על החריצים והקפלים בגומיות הדלתות. ואם ישנם פירוורים בפתחי האוויר וכיו"ב שאין אפשרות לסלקם או לשואבם, יש לשפוך עליהם חומר פוגם, כמידת היכולת.
נטלה	ניקוי יסודי. רצוי לנקות את האבנית.
סיר לחץ	לנקות ככל שיוכל. וישים חומר פוגם בחריציו וסדקיו, ויגעיל.
סיר עוגה/פלא	למעשה אי אפשר להכשירו בליבון כנדרש, כי ייהרס.
סכו"ם	כיוון שלא ודאי לו שלא השתמש בהם בכלי ראשון - הכל בהגעלה. ואם ודאי לו שלא השתמש בכלי ראשון - דיים בעירו מכלי ראשון. אם יש סכין או מזלג שיייתכן והשתמשו בו כשיפורד לצליית חמץ, יש ללבנו.
פותחן	ניקוי.
פחי אשפה	ניקוי.
פלטה חשמלית	ניקוי יסודי והסקה. ראוי גם לערות מכלי ראשון.
צידינית	ניקוי יסודי.
קולט אדים	לפרק ולנקות היטב, ולערות מכלי ראשון. אם אי אפשר לנקותו היטב, ראוי לכסותו ולא להשתמש (שלא ייפלו פירוורים מסדקיו על הסירים בכיריים).
רשת של מנגל ('אסכלה'), שיפורים	כתשמישם: ליבון (חמור) עד שתשרף ותסור כל השמנונית והלכלוך שעל פניהם.
רשת של תנור	ניקוי גמור, והיסק עם התנור. יש מהדרים גם לערות עליה מכלי ראשון.
שולחן	מתכת, זכוכית: עירו מכלי ראשון.

עץ, פורמייקה : כיסוי במפה וכיו"ב.	
ניקוי יסודי.	<b>שיניים תותכות, מתקני יישור שיניים</b>
עירוני מכלי ראשון. יש מחמירים לכסות (בייחוד כשהוא ישן, סדוק ומחורץ).	<b>שיש מטבח</b>
ההוראה המקובלת שכיוון שלמעשה תיהרס בליבון - אין להכשירה. לכן יש להשתמש רק בתבניות מיוחדות לפסח.	<b>תבנית אפייה</b>
ניקוי והסקה. לגבי הרשת, ראה 'רשת של תנור'. אך התבניות טעונות ליבון, וכיוון שיתקלקלו בו, למעשה אי אפשר להכשירן.	<b>תנור אפייה</b>
עירוני מכלי ראשון.	<b>תרמוס</b>

### אופני ההכשרה:

- 1. כתשמישו** - דין הכלי בליבון, או בהגעלה, או בעירוני מכלי ראשון - כפי התשמיש החמור ביותר שהשתמשו בהם בחמץ בשאר ימות השנה.
- 2. ליבון** ('חמור') - הנחה באש עד שילהט הכלי, ותישרף שכבת הלכלוך החיצונית שעליו ותסור לגמרי ('תנשור קליפתם').
- 3. הגעלה** - הכנסה למים רותחים שנמצאים בכלי ראשון שעל האש (או אפילו למים בתהליך חימום, ויחכה עד שירתחו) לזמן קצר עד שיתחממו הכלים מהמים, ולאחר מכן שטיפה במים אחרים (חמים, פושרים או צוננים) (ואפילו לא מיד). וקודם ההגעלה צריך לנקותם היטב מכל לכלוך או חלודה, בייחוד בחורים ובסדקים. ומה שאינו יכול לנקות יפגום בחומר ניקוי חריף.
- 4. עירוני מכלי ראשון** - שיערה רותחים מכלי ראשון על הטעון הכשרה. (ואם הם כלים קטנים, ישים אותם בתוך כלי גדול ויערה עליהם).
- 5. הכשרה בכלי שני** - כאשר הכלי בלע ב'כלי שני' - מניחים אותו בתוך קערה שנתנו לתוכה מים רותחים, מחומרת הפסח, שכבולעו כך פולטו. וכבר נהגו להכשיר הכל בהגעלה או בעירוני מכלי ראשון.
- 6. השבתה, השהיה** - בכל מקרה הדורש הגעלה או עירוני, ראוי להשהות או להשבית את הכלי לפני כן 24 שעות ללא שימוש המבליע (כלומר בחום או 'חריפות'). ואם לא, רצוי לפגום המים בסבון וכיו"ב.
- 7. פגימה** - הספגת שאריות לכלוך החמץ בחומר ניקוי חריף, כדי ש'יפסלו מאכילת כלב'.
- 8. היסק או הבערה** של מכשירים - הכוונה לטמפרטורה או לעוצמה המרבית, למשך כשעה. או הפעלתם בתוכנית הארוכה ביותר (או בעלת הטמפרטורה המרבית).