

# אינדקס הכשרת כלים לפסח

ע"פ פסקי מרן פוסק הדור  
רבנו עובדיה יוסף זיע"א

האינדקס נערך ע"פ טבלה שערכו מכון "תפארת ישראל", ואינדקס שערך ידידנו הרה"ג שמעון שמואלי שליט"א, יו"ר איגוד בני התורה בת ים. בתוספת ערכים רבים, ובהגהה מדוקדקת ע"י הרה"ג רבי שמעון ללוש שליט"א, מח"ס "נשמע קולם". וע"י הרה"ג רבי שלמה שרגא שליט"א, ראש כולל "ברוך שאמר", ירושלים. ותודתנו נתונה להם על כך.

האינדקס עבר תחת עינו הפקוחה של מורנו הראשון לציון  
הגאון רבי יצחק יוסף שליט"א

**לשאלות בהלכות הכשרת כלים לפסח:**

ניתן לפנות לפל' - 050-4115311 (בכל שעות היום)

או לפל' - 052-7198745 (בין השעות 20:00-22:00/8:00-10:00)

## הוראות כלליות קודם הכשרת כלים

- כל כלי ששתמשו בו בחמץ אפי' פעם אחת חייב הכשר. [ולגבי צורת ההכשרה הולכים אחרי רוב תשמישו, אבל לגבי חיוב ההכשרה אפי' השתמשו פעם אחת בחמץ, צריך הכשרה].

- קודם ההגעלה יש להדיח הכלים יפה מכל לכלוך וחלודה. (וראה עוד להלן ערך "אלומניום").

- ראוי להגעיל כלים במקום שמצוי אדם שבקי בהלכות הגעלה, כדי שלא תצא תקלה. (וגם שלא יכבידו בחומרות שוא).

- יש לתת את כל הכלים לאחר ההגעלה במים צוננים מיד כשמוציאים אותם מהמים הרותחים. (ובדיעבד אינו מעכב).

- כלים קטנים שצריכים הגעלה (כגון ראשי הגז וכדו'), אפשר להגעיל אותם בבית, ע"י שירתיה מים בקומקום או בסיר עד שיבעבעו, ויתן בהם את הכלים.

- אין להגעיל כלי בשר וכלי חלב בבת אחת, וכמו כן כלי בשר בתוך כלי חלב (או להיפך), אלא אם כן אחד מהם אינו בן יומו. ואם יש פי שישים מותר.

- מים רותחים מהברז (שחוממו ע"י דוד שמש בוילר יונקס וכד'), אינם נחשבים אפילו עירווי מכלי ראשון.

- דבר שלא נתבאר בטבלא זו, אין לסמוך על שיקול הדעת לדמות ממה שכן מבואר למה שאינו מבואר, אלא ישאל חכם הבקי בהוראה.

- כל ההוראות והכללים שיתבארו להלן, מועילים דוקא כשמכשיר הכלים קודם זמן איסור אכילת חמץ, אבל אם בא להכשירם לאחר זמן איסור אכילת חמץ, (דהיינו משעה רביעית של היום בערב פסח), יש כללים מיוחדים, ויש לשאול חכם.

## רשימת הכשרת הכלים לפי החומרים שבהם עשויים

### סוגי הזכוכית

**זכוכית פשוטה, פיירקס, דורלקס, קריסטל, ודומיהם:** הכשרם ע"י שטיפה אפילו בצונן, והדחה יפה יפה בפרט מחמץ שאולי נדבק, או שנתפס בחריצים קטנים ודקים. (ואחינו האשכנזים נוהגים בהם כדין כלי חרס).

### סוגי החרס

**חרס, חרסינה, פורצלן (פרפורי), קרמיקה, חימר, ודומיהם:** אם השתמש בהם חמץ בחמין אין הכשר מועיל להם כלל, ולכן יש להצניעם במקום מיוחד עד לאחר הפסח, וטוב לסוגרם בארון מיוחד ולהצניע המפתח. ואם השתמש בהם בחמץ צונן 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 שישהו שם עוד כ"ד שעות וישפכם, ושוב ימלא פעם שלישית מים חדשים וישהו שם עוד כ"ד שעות, והוכשרו בכך.

### סוגי המתכות

**אלומניום, בדיל, ברזל, זהב, כסף, נחושת, נרוסטה, עופרת, פלדה, ודומיהם:** ראשית יש להדיחן 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, ומ"מ מותרים בהגעלה, אלא שיש להתאמץ להסירו כמה שניתן.

### סוגי חומרים סינטטיים

**פלסטיק, גומי, ניילון, סיליקון, בקליט, ודומיהם:** הכשירם כדין סוגי המתכות (כמפורט למעלה).

### סוגי חומרים שונים

**כלי אבן, כלי עץ, כלי עצם:** הכשירם כדין סוגי המתכות (כמפורט למעלה).

## רשימת הכשרת הכלים לפי סדר הא-ב

### א

**אבן (כלי אבן)** - ראשית יש להדיחן 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 שפוגם את המאכל וידיח).

**אלומיניום** - כלי אלומיניום הכשרם כדין "כלי אבן" (לעיל). ובדרך כלל מצטבר בהם לכלוך שחור שקשה להסירו, ומ"מ מותרים בהגעלה, אלא שיש להתאמץ להסירו כמה שניתן.

**אמאייל [זינגון] (פח מצופה חומר לבן או צבעוני)** - מעיקר הדין אפשר להכשירו בהגעלה רגילה, אולם טוב להחמיר ולהגעילו שלוש פעמים, דהיינו שיכניסנו למים רותחים ויוציאנו, ויחזור להכניסו פעם נוספת (אפילו באותן מים) ויוציאנו, ויחזור פעם שלישית להכניסו ולהוציאו.

**אסכלאות (רשת צליה)** - כל שידוע בבירור שהשתמשו בהם חמץ (כגון שעירבו פירורי לחם בבשר שצלו בהם, או שחיממו עליהם פיתות וכד'), הכשרם ע"י ליבון באש, עד שיהיו ניצוצות של אש נתזים מהם. ואם אין ידוע בבירור שנשתמשו בהם חמץ, די להם בהגעלה ברותחין שבכלי ראשון, אחר שידיחן יפה יפה.

**ארגז לחם** - הכשרו ע"י שטיפה והדחה יפה 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. (ילקו"י מהדר"ב עמ' רלה-1).

### 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 עירו מכלי ראשון. ואם עירו לתוכו

ה

יוסף

אינדקס הכשרת כלים לפסח

משנת

(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 הסכנים**, אם יודע שרוב השימוש בהם, היה בדבר שטעמו חזק, כגון חריף או חמוץ או מלוח מאד (בשיעור שאינו נאכל בפני עצמו מחמת חריפותו חמיצותו או מליחותו), הכשרם בהגעלה בכלי ראשון. ואם לא היה רוב שימושן בחריף או חמוץ או מלוח מאד, יכשירם כשאר החלקים.

**בקבוק זכוכית** - הכשרו ע"י שטיפה והדחה יפה יפה (אף שהיה מיועד לחמץ גמור, וכגון בקבוק בירה).

**בקבוק פלסטיק** - תלוי באופן רוב תשמישו, וכמו שמפורט ברשימת הכשרת החומרים שבפתיחה, באופן הכשרת כלי פלסטיק.

**בקבוק תינוק** - הכשרו ע"י עירוי מים רותחים מכלי ראשון. (ויש להיזהר לנקות קודם לכן את בקבוק התינוק היטב משיירי המאכל שבתוכו).

**ברז מים (המצוי במטבח)** - די לו בהדחה בעלמא. ונכון לערות 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 מאכל.

## ג

**גביע** - גביע של יין העשוי מתכת הכשרו בשטיפה והדחה במים צוננים.

**גומי** - כלי גומי הכשרם כדין "כלי אבן" (לעיל).

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

## ד

**דורלקס** - כלי דורלקס דינם ככלי זכוכית והכשרם ע"י שטיפה והדחה יפה יפה ואפילו בצונן.

## ז

**זכוכית (וכן פיירקס, דורלקס, וקריסטל) - הכשרם ע"י שטיפה והדחה יפה יפה ואפילו בצונן.**

**זמירונים -** 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 מאכל.

## ח

**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. ואת החצובה יש מחמירים לצפות לאחר מכן גם בנייר אלומיניום.

**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 המפתח. 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 שישהו שם עוד כ"ד שעות וישפכם, ושוב ימלא פעם שלישית מים חדשים וישהו שם עוד כ"ד שעות, והוכשרו בכך.

## 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.

**טוסטר אובן -** הכשרו כדין "תנור אפיה".

**טרמוס -** הכשרו ע"י עירווי מים רותחים מכלי ראשון, ואם לא נשתמש בו אלא במים בלבד די לו בשטיפה בצונן.

## י

**ידיות (ידיות הכלים) -** יש להכשירם כפי החומר שהם עשוים, אם מאלומיניום, אם מזכוכית, וכמבואר כל אחד במקומו. ולא צריך לפרקן מהכלי, אולם יש להשתדל

כמה שאפשר לנקות היטב בתוך החריצים, ע"י מים חמים עם חומר הפוגם את המאכל, ואח"כ יכשירונו כדינו (בהגעלה וכדו').

## כ

**כד** - יש לראות ממה הוא עשוי, מחרס או זכוכית וכדומה, ולהכשירו בהתאם, כפי שמבואר כל אחד במקומו.

**כד חלב** - כד פלסטיק להחזקת שקיות החלב הכשרו ע"י שטיפה והדחה במים צוננים.

**כוסות** - אם עשויות מזכוכית די להן בשטיפה והדחה יפה. ואם מחומר אחר יש להכשיר כדין אותו החומר (וכמו שמפורט ברשימת הכשרת החומרים שבפתיחה).

**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 בפסח. (ובמקום צורך, המיקל להכשירם בהגעלה ג' פעמים יש לו על מה שיסמוך).

**כיור מטבח (מכל סוג)** - יש לנקות היטב בפילות (עם חומר שפוגם המאכל), ולערות מים רותחים מכלי ראשון. ונכון לערות עליו מים רותחים ג' פעמים.

**כיריים (של גז)** - יש לנקותן היטב עם חומרי ניקוי מכל שיירי מאכל, ויש מחמירים אח"כ גם לצפותן בנייר אלומיניום. (ודין "חצובה" וראש הגאז ראה לעיל).

**כיריים חשמליות** - יש לנקות היטב ולהסיק למשך שעה במידת החום הגבוהה ביותר, ודי בכך.

**כיריים קרמיות** - דינם ככלי זכוכית שדי להם בהדחה יפה יפה, עם חומר ניקוי שפוגם המאכל הנדבק. (והאשכנזים נוהגים בהם כדין כלי חרס שאי אפשר להכשירם).

**כיריים בציפוי פורצליין** - הכשרם ע"י ניקיון ושפשוף יפה במים עם חומר ניקוי שפוגם המאכל, ואח"כ יערה עליהם רותחין מכלי ראשון, והוכשרו בכך. וטוב להחמיר לערות ג' פעמים.

**כלי לישה** - כלים המיועדים במשך כל השנה, בעיקר לעריכת ולישת הבצק, כגון מערוך, קערת לישה, וו לישה (דומה למקצף המיועד ללישה), 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

ה

משנת

אינדקס הכשרת כלים לפסח

יוסף

התוכן מוגן על ידי מערכת הביטחון הלאומית

להשתמש בהם בפסח אף בדבר חם, או ללישת המצה. ואם רוצה להשתמש בהם בפסח שלא למטרת לישה 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 לערות עליהם רותחין מכלי ראשון ודיו.

**כסאות** - אם יש חשש שנדבק ממשות של חמץ ראוי לנקות יפה.

**כסף** - כלי כסף הכשרם כדין "כלי אבן" (לעיל).

**כפות/כפיות** - יש להדיחן יפה, ולהכשירן כפי רוב תשמישן, כמפורט ברשימת הכשרת החומרים שבפתיחה בהכשר "סוגי המתכות". (ובדרך כלל רוב שימושם הוא לכל היותר בעירו מכלי ראשון, וכך גם הכשרם).

**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 ייאר בהם שום פירור של חמץ. (ונכון להדיחן בחומר ניקוי הפוגם את המאכל).

**מאפרה** - הכשרה ע"י ניקוי וקינוח.

**מברשת שיניים** - הכשרה בשטיפה והדחה היטב במים צוננים. וטוב 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.

**מגרדת** - הכשרתה בשטיפה והדחה יפה.

**מגשים** - אם רוב תשמישן היה בצונן, די להם בהדחה יפה. ואם רוב תשמישן בחם, יש לראות מאיזה חומר עשוין ולהכשירם כפי המפורט ברשימת החומרים לעיל.

**מחלק מנות (מטרנה/דייסה)** - הכשרו בהדחה יפה (במיוחד בזווית), עם חומר



ניקוי שפוגם המאכל.

**משולש שבכיוור** (להכיל הפסולת) - הכשרו ע"י הדחה יפה ועירווי רותחין מכלי ראשון (כדין הכיוור והמסננת).

**מדוכה (מכתשת)** - אם רוב תשמישה היה בדברים חריפים, או טעמים אחרים שיש בהם חוזק (כגון שום, או תבלינים מסויימים), 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 בשפשוף וניקיון היטב.

**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 בפסח.

**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 בעירווי מכלי ראשון, וכך גם הכשרם.

**מחבת (רגיל/טפלון)** - הכשרתו ע"י הגעלה במים רותחים בכלי ראשון. ואם יודע שרוב תשמישו היה בלי שמן כלל (כגון במחבת טפלון) אין לו הכשר, ויצניענו עד לאחר הפסח.

**מטאטה** - יש לנקותו היטב ודיו.

**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 שינקהו 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 כאמור.

**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 הלכלוך.) 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 ודיו.

**מיחם (ללא חשמל)** - יש להכשירו בהגעלה. ויעשה זאת באחת משתי אפשרויות.

א. יכניסנו בתוך דוד גדול עם מים מבעבעים. ב. ימלא את המיחם מים עד הסוף וירתחנו, ובעודו מבעבע יוסיף מים רותחים מקומקום חשמלי או שיתן במים אבקת סודה לשתייה, עד שמי המיחם ישפכו על גדותיו. ויגעיל את המכסה ברותחין. [ואם יודע בבירור שבמשך השנה המיחם לא נתלכלך כלל מתבשילים שבפלאטה, די לו בנקיון יפה].

**מיחם חשמלי** - בדרך כלל מונח במקום נקי יחסית [כגון בפנית השיש], ולכן לא צריך לחוש שמא נתלכלך, ודי לו בנקיון יפה מבית ומוחץ. וכן המכסה, אם לא חיממו עליו חמץ, די לו בנקיון יפה. ורק אם ידוע בבירור שחיממו חמץ על המכסה עצמו (בלי חציצה של נייר כסף או צלחת וכד'), אפילו רק פעם אחת בכל השנה כולה, חייב לעשות הגעלה למכסה. [ואם יודע בבירור שנגע חמץ אף בגוף המיחם בעודו רותח, טעון הגעלה, ולכן לא ישתמש בו בפסח, שאין נכון להגעילו מפני הסכנה, וגם יכול להתקלקל].

**מיקסר** - כדין "בלנדר" (לעיל).

**מיקרוגל ביתי** - יש לנקותו יפה עם חומרי ניקוי ומסיר שומנים, ולהשהותו כך 24 שעות בלי להשתמש בו, ואח"כ לתת בו קערה לא גבוהה עם מים וחומר ניקוי (לא אקונומיקה, מחשש סכנה!!!), ולהפעיל המיקרוגל על החום הגבוה ביותר בין חמש לעשר דקות, כדי שישפגו החורמי ניקוי בדפנות, והוכשר בכך. (וטוב לכסות בפסח את המאכלים שמחמם בו).

**מיקרוגל תעשייתי** - אין ראוי להכשירו לפסח. ובמקום צורך, המיקל להכשירו כאמור במיקרוגל ביתי, וממתין עד שכמות ניכרת מהחומרי ניקוי שבקערה יתאדו, יש לו ע"מ שיסמוך.

**מלחיה** - הכשרתה ע"י שטיפה והדחה יפה יפה.

**מסחטה** - הכשרתה בהדחה יפה יפה.

**מסננת** - אם רוב תשמישה בצונן - מדיחה יפה. ואם רוב תשמישה בחום שהיד סולדת בו - צריכה הגעלה. (אפי"א השתמש בה רק פעם אחת בחמץ חם שהיד סולדת בו).

**מסננת של הכיור** - די לה בשטיפה והדחה יפה יפה. ואם קשה לנקותה היטב לרוב צפיפות נקביה ודקותן, ראוי להחמיר ולהחליפה במסננת המיועדת לפסח.

**מערוך** - כדין "כלי לישה". ולכן, אם הוא של מתכת, שהוא חלק ולא מצוי בו חריצים, די לו בנקיון והדחה יפה, ואח"כ יעשה לו הגעלה בכלי ראשון. ואם הוא של עץ, ומצוי בו חריצים קלים, יש לשפשפו קודם ההגעלה היטב, בשטיפה עם חומר ניקוי שפוגם המאכל. ואם מצוי בו חריצים עמוקים קשה להכשירו, ואין נכון להשתמש בו בפסח.

יא

יוסף

אינדקס הכשרת כלים לפסח

משנת

הכשרת כלים לפסח

**מפות** - הכשרם ע"י כיבוס במים רותחים שהיד סולדת בהם. (60 מעלות).

**מפות ניילון** - הכשרם ע"י שטיפה והדחה ולאחר מכן יערה עליהם מים חמים מכלי שני. (ואם עשויות מחומר עבה, שאינן מתקלקלות ע"י עירווי מים רותחים מכלי ראשון, יש חשש שנשפך עליהם חמץ מכלי ראשון, יערה עליהם מים רותחים מכלי ראשון).

**מפות שעוונית** - הכשרם ע"י שטיפה וניקוי ולאחר מכן יערה עליהם מים רותחים מכלי ראשון.

**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** - הכשרו בשטיפה והדחה יפה במים, אחרי ניקוי כמה שאפשר בכל הפינות והחריצים למיניהם. וגם את הגומי האוטם את הדלתות. (וראו לפרק חלקיו בשביל זה).

## 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.

## ס

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

**סיר בישול** - סיר מאלומיניום וכדומה (שאינו מחרס), הכשרו בהגעלה במים רותחים בכלי ראשון, כפי רוב תשמישו. (וכדין "כלי אבן" לעיל).

**סיר גריל** - אם רוב שימוש עם שמן - אפי' מעט ע"מ שלא ידבק וכיוצא בזה, אפשר להקל להכשירו בהגעלה, אחרי שידחנו יפה יפה עם חומר ניקוי שפוגם המאכל. ואם רוב שימוש בלי שמן כלל - לא ניתן להכשירו לפסח, מחמת שטעון ליבון, ובודאי יתקלקל בכך.

יב

משנת

אינדקס הכשרת כלים לפסח

יוסף

התוכן המוצג כאן הוא חומר לימודי בלבד ואינו מהווה ייעוץ רבני או פיקוח נפש. אין להסתמך עליו ללא ייעוץ רבני.

**סיר לחץ** - הכשרו בהגעלה במים רותחים בכלי ראשון על כל חלקיו.

**סיר עוגה/פלא** - אין נכון להשתמש בו לפסח. אולם אם יש צורך בדבר, יש להקל להכשירו בהגעלה במים חמים שבכלי ראשון, אחר שידיחנו יפה יפה.

**סכיני מטבח** - הכשרן בהגעלה במים רותחים בכלי ראשון. אך עדיף לקנות סכין מיוחדת לפסח.

**סלייסר** - אם יודע שהשתמש בהם בחמץ, יש להכשירם בהדחה יפה בין החריצים. ואם השימוש בחמץ היה גם עם דבר חריף וכדומה, יגעיל הסכינים.

**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 מאכל.

## פ

**פומפיה** - הכשרתה בשטיפה והדחה יפה.

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

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

**פח אשפה** - כלי אשפה יש לנקות ולשטוף במים.

**פיירקס** - כלי פיירקס דינם ככלי זכוכית והכשרם ע"י שטיפה והדחה יפה יפה ואפילו בצונן.

**פינג'אן** - יש להדיחו יפה ולהגעילו בכלי ראשון. (ואם יודע בבירור שלא השתמש בו בחמץ [כגון דייסא וכד'] אפי' פעם אחת, אין צריך הכשר).

**פלאטה (פח/חשמלית)** - ידיחנה היטב עם חומר ניקיון שפוגם המאכל, ואח"כ ירתיחנה כדרך תשמישה, ויערה עליה רותחין מכלי ראשון. (ובפלאטה חשמלית יזהר להוציא מהחשמל קודם העירוי, וכן בעירוי 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.

**פלאטה ליישור שיניים** - הכשרה ברחיצה ושפשוף היטב בין החריצים, עד שלא

יג

יוסף

אינדקס הכשרת כלים לפסח

משנת

התוכן המוצג כאן הוא חומר לימודי בלבד ואינו מהווה ייעוץ או תמיכה רפואית. אין להשתמש בחומר זה לטיפול רפואי או להחליף את ייעוץ הרופא. כל המידע המוצג כאן הוא למטרות לימודיות בלבד.

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

**צידנית** - 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 הכשרם.

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

**צעצועים** - ראוי לנקותן יפה לפני פסח מכל ממשות של חמץ. ומה שעשוי מבד לכבס.

## ק

**קדירה (סיר בישול)** - קדירה העשויה אלומיניום וכדומה (שאינה מחרס), הכשרה בהגעלה במים רותחים בכלי ראשון, כפי רוב תשמישה.

**קולט אדים (שמעל הכיריים)** - יש לפרק החלקים, ולנקות היטב מכל לחלוחית זיעה ושמןנית 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 ודיו.

**קומקום חשמלי** - הכשרו בניקיון יפה מבחוץ ודיו.

**קוצץ ירקות** - הכשרתו בשטיפה והדחה יפה.

**קיבוע לשיניים** - חוט ברזל הקבוע בשיניים לשמור על צורתם, מעיקר הדין אינו צריך הכשר. (והרוצה להחמיר ישתה בערב פסח [אחרי שגמר לאכול חמץ עם] משקה עם 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

יד

משנת

אינדקס הכשרת כלים לפסח

יוסף

התוכן המוצג כאן הוא חומר שיומני, המיועד לשימוש אישי בלבד. אין להעתיק, לשכפל, לפרסם או לנצל חומר זה לצורכי מסחר.

בפסח, מנהג נכון להדיחן יפה מכל חשש חמץ שנדבק. (ילקו"י מהדו"ב עמ' רלה-ו).

**קערות** - כפי החומר שממנו עשויין, כך יש להכשירן, על פי המבואר לעיל ברשימת החומרים.

**קערת לישה** - קערה המיועדת בעיקר ללישת בצק במשך כל השנה, הכשרה כדין "כלי לישה". ולכן, יעשה לה שטיפה והדחה יפה בכל הזויות, 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 עירוי אחר הניקיון ודיו. [ואם יעד אותה במשך השנה להשתמש בה בעיקר ללישת בצק, אם רוצה להשתמש בה בפסח לדבר חם או ללישת מצה וכדומה צריכה הגעלה אחר הניקיון הנ"ל, וכדין "כלי לישה"].

**קריסטל** - כלי קריסטל דינם ככלי זכוכית והכשרם ע"י שטיפה והדחה יפה יפה ואפילו בצונן.

**קרב 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, ודיו.

## ר

**ריצפה** - צריך לנקות יפה עם מטאטה, כל מקום שמצוי שיהיה שם ממשות של חמץ. ובמקום שהמטאטה לא יכול לעזור, ויש חשש ממשות של חמץ, ימצא פיתרון אחר לנקות שם. אולם לפי ההלכה אין צורך להדיח הריצפה במים. (אולם יש בזה מצוה חשובה לכבוד שבת ויו"ט).

**רשת התנור** - אם רוב תשמישן היה להניח עליהם תבניות וכדומה, ולא להניח עליהם מאכלים באופן ישיר, די להם בהדחה יפה והגעלה. ואם רגיל לאפות ולחמם עליהם גם דברי מאכל באופן ישיר, יש להכשירם ע"י ליבון.

**רשת צליה** - ראה "אסכלאות" (לעיל).

## ש

**שואב אבק** - יש לרוקן התכולה שמצוי בה ממשות של חמץ, קודם שעת איסור החמץ בערב פסח, ולנקות המכשיר יפה מבחוץ, ודיו.

**שולחן** - הכשרו ע"י עירוי מים רותחים מכלי ראשון. ואם חושש שיתקלקל, ינקה אותו היטב ויכסנו במפה נקייה ומיוחדת לפסח. ואם רגילים להשתמש בו בכל ימות השנה ע"י כיסוי (כגון מפה, שעוונית, זכוכית, וכדומה), ואין צריך להכשירו כלל, אלא יגב ויכסנו במפה מיוחדת לפסח.

**שיניים תותבות** - הכשרם ברחיצה ושפשוף היטב בין החריצים, עד שלא ישאר אפילו משהו של חמץ. והרוצה להחמיר יערה עליהם רותחים מכלי ראשון ודיו.

**שיפוד** - הכשרו כדין "אסכלאות" (לעיל).

**שיש מטבח** - ישטוף וינקה היטב את כולו כולל הפינות והחריצים במים עם חומר ניקוי, ולאחר שיתייבש, יערה עליו מים רותחים מכלי ראשון. ונכון לערות ג' פעמים. ואם חושש שיתקלקל בעירוי רותחין, ישטוף וידיח היטב במים עם חומר ניקוי, ויצפה את כולו בנייר אלומיניום.

## 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 לפסח. **ואם רוב תשמישן עם מעט שמן** שלא ידבק המאכל (כגון תבניות פשטידא), די להם בהגעלה.

**תבניות סיליקון** - אם הרוב תשמישם ביבש (בלי שמן ורוטב כלל), אין להם הכשר. ואם רוב תשמישם עם שמן או רוטב (אפי' מעט), הכשרם בהגעלה.

**תחתית לסירים (מכל סוג)** - שמניחים עליה סירים רותחים, ידיחנו יפה יפה ויעשה לו הגעלה, ואף אם עירה עליו מכלי ראשון מועיל. **ואם הוא מחרס** - לא ישתמש בו בפסח.

**תכשיטים** - תכשיטים שמצוי בהם לכלוך של מאכלים (כגון טבעות הידים צמידים וכדומה), יש להדיחן יפה גם בין החריצים ודיו.

**תנור אפיה 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 למשך שעה או שעתיים במידת החום הגבוהה ביותר. (ולענין התבניות עיין "תבניות אפיה"). **תנור טורבו** - צריך גם לפרק את המכסה של המאורר, ולנקות עם ככל האפשר, (ואם אפשר עם חומרי ניקוי עדיף).

**תנור אפיה מסחרי** - אף שניתן להכשיר תנור אפיה מסחרי לפי ההלכה, אולם בעל

מאפיה שרוצה להכשיר המאפיה להשתמש בה בפסח, אינו רשאי להסתמך על עצמו, מפני שצריך לדעת פרטים רבים מאד, 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, שיוורה 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 שירתחנו למשך 20 דקות על החום החזק ביותר (תכנית הניקוי), והוכשר בכך.

### כתב הרב חמדת ימים (פסח פרק ב):

כי הנה האדם ע"י חטאו פוגם בעונותיו הרבים בכלים הקדושים והעליונים הנקראים כלי ה', ומשתמש בהם חמץ שהוא כינוי חס"א כאמור, ומכניס עלם בעולמות העליונים. הנה ע"י המעשה אשר יעשה כאן בגשמי, להגעיל את הכלים במים רותחים, ומעביר מהם החמץ, כן יהיה ראשו השמימה בכלי ה' הטהורים והקדושים, שיתעזר חסד אל הנקרא אל זעם בכל יום למאריהון דדינין שהם מים רותחים להכניע הקליפות. וכן ע"י מעשה הליבון לכלים שתשמישן ע"י האור, אשר יעשה כאן בגשמי, ופנה למעלה בכלים העליונים כלי ה', כי נבלע בהם החמץ ע"י האש דס"א אש זרה, עתה יתלבנו באש דקדושה, עד שיהיו ניצוצות נתזין מהם, כי כן האש מתקן אותם הוא עליון ומרחם דאיתמר עליה דזריק ניצוצין לכל עיבר ובוה יהיו נטהרים. עכ"ל.