

# הכשרת כלים

עפ"י פסיקותיו והוראותיו של מרן הגאון  
הרב **יצחק רצאבי שליט"א** - פוסק עדת תימן.

**מתוך קונטרס "מועדי השם" פסח**

**דיות הכלים** צריכים ג"כ הכשר, ומכל מקום אם אינו נכנס תוך היורה  
(דהינו דוד גדול), יכול להכשיר את היד בשפיכת רותחין עליה. (ס' י"ב)

**יעה** יעה לאשפה הכשרו ע"י שטיפה והדחה במים צוננים.

**כד של חרס** - ראה חרס. של פלסטיק דינו כמתכת - ראה אבן. של זכוכית -  
ראה בקבוק זכוכית.

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

**כיוור** כיוור המטבח הכשרו ע"י עירוי מים רותחים מכלי ראשון ונכון לערות  
עליו מים רותחים ג' פעמים. וקודם העירוי יש לייבש היטב את הכיוור.

**כיריים של גז** הכשרם כדין החצובה, עיין חצובה.

**כלי "חלבה"** הכשרה ע"י הגעלה, מפני שמצוי עמהן גרגירי דגן. שכלי זה  
וכיוצא בו, אף על פי ששימושם בצונן מכל מקום חיימוצם קשה. (ס' י')

**כלי "כובאנה"** טוב ונכון שלא להשתמש בו, כי דינו בליבון ואי אפשר  
ללבנו כי יתקלקל. אבל מי שמיקל להכשירו על ידי הגעלה כדין כלי ראשון, יש  
לו על מה לסמוך. (ס' ח')

**כלי כסף** כלי כסף הכשרם כשאר כלי מתכת. (עיין אבן).

**כלים שהחזיק בהם יין שרף לקיום** אין טעם וריח היין שרף  
נפלט ע"י הגעלה, ורק אם בישל אותן היטב במים עם אפר, עד שנסתלק מהם  
הריח לגמרי, מועיל להם אח"כ הגעלה. (ס' י"א)

**כף/כפית** הכשרם בהגעלה במים חמים בכלי שני.

**כף חשמלית** הכשרה ע"י שישתמש בה פעם אחת לחימום מים וכפי  
תשמישה הכשרה.

**מאזניים** הכשרם ע"י ניקוי וקיבוח.

**מאפרה** הכשרה ע"י ניקוי וקיבוח.

**מברשת שיניים** הכשרה בשטיפה והדחה היטב היטב במים צוננים.  
אבל מן הראוי להשתמש במברשת מיוחדת לפסח.

**מגש** אם עשוי מתכת - ראה אבן. אם עשוי זכוכית - ראה בקבוק זכוכית.

**מדוכה** (מכתשת) אם דרכן לדוך בה דברים חריפים עם חמץ ביחד,  
צריכה הגעלה. ואם אין דרכן לדוך בה רק פלפלין וכדומה, א"צ הכשר אלא די  
בשטיפה. (ס' י')

**מדיח כלים** הכשרו ע"י ניקוי היטב מכל שיירי המאכל, ולא ישתמש בו  
למשך 24 שעות, ולאחר מכן יפעיל המכשיר עם מימיו החמים וחומר ניקוי,  
ובלי שיהיה כלים בתוכה. ואחר כך ניתן יהיה להשתמש בו בפסח.

**מזלג** עיין כפית.

**מחבת שמטגנים בה שמן** מותרת ע"י הגעלה, (אך אם המחבת  
ישנה שכמעט ואין אפשרות לנקותה היטב מהשמן השרוף, בכה"ג לא תועיל  
הגעלה). ויש מחמירין להצריכה ליבון קל, דהיינו אם נשרף עליו קש מבחוץ.  
(ס' ז' הערה י"ב)

**מחבת טפלון** מחבת טפלון אין הכשר מועיל לו כלל, ואם רגיל להשתמש  
בו עם שמן, הכשרו בהגעלה במים רותחים בכלי ראשון, ועדיף להתייעץ עם רב.

**מטאטא** הכשרו ע"י ניקוי וקיבוח.

**מטחנת בשר** הכשרה ע"י שיפרק אותה וינקה היטב בחורים ובסדקים  
ויגעיל אותה במים רותחים, ואת החלק המנוקב בנקבים ינקה היטב ויתנהו  
על האש.

**אבן** כלי אבן הכשרם כשאר כלי מתכת. דהיינו, אם השתמש בהם בכלי  
ראשון, הכשרם בהגעלה במים רותחים בכלי ראשון (שמרתיחים בו את  
המים). ואם השתמש בהם בכלי שני, הכשרם בהגעלה אפילו בכלי שני  
(שיערה עליהם מכלי שמזגו אליו מכלי ראשון). ואם השתמש בהם בצונן,  
הכשרם בשטיפה והדחה במים צוננים.

**אלומיניום** כלי אלומיניום הכשרם כשאר כלי מתכות. (עיין אבן).

**אימייל** אימייל היינו פח מצופה בחומר לבן או צבעוני, והכשרם בהגעלה  
במים רותחים בכלי ראשון, וטוב להחמיר ולהגעילו שלוש פעמים דהיינו  
שיכניסו למים רותחים ויוציאו ויחזור להכניסו פעם נוספת ויוציאו ויחזור  
פעם שלישית להכניסו ולהוציאו.

**אסכלאות** הכשרם ע"י ליבון באש, עד שיהיו ניצוצות של אש נתזים מהם.

**ארגז לחם** הכשרו ע"י שטיפה והדחה במים צוננים.

**אשפה** כלי אשפה הכשרם בשטיפה והדחה במים צוננים.

**בלנדר** החלק הנקרא "בלנדר" [מערבל] אם מכניסים לתוכו חמץ אין  
להשתמש בו אלא להחליפו (במיוחד לפסח), את הבסיס עליו מורכב גביע  
הבלנדר יש לפתוח ולנקותו היטב או לכסותו. הסכינים מסתובבים במהירות  
רבה ומתחממים תוך כדי השימוש וברוב המכשירים לא ניתן לפרק את  
הסכינים לגמרי וקשה מאד לנקותם ביסודיות בכל הפינות. הגביע עצמו אם  
הוא ממתכת או מפלסטיק קשיח מועילה לו הגעלה ברותחים. ואם עשוי  
זכוכית משפשים היטב ומנקים ביסודיות ומותר.

**בקבוק זכוכית** הכשרו ע"י שטיפה והדחה.

**בקבוק פלסטיק** כפי תשמישו כן הכשרו. (עיין אבן).

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

**בקליט** כלי בקליט הכשרם כשאר כלי מתכת. (עיין אבן).

**ברזל** כלי ברזל הכשרם כשאר כלי מתכת. (עיין אבן).

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

**גומי** כלי גומי הכשרם כשאר כלי מתכת. (עיין אבן).

**גריל** תנור גריל או סיר גריל - ראה אות ת' - תנור אפיה.

**זהב** כלי זהב הכשרם כשאר כלי מתכת. (עיין אבן).

**זכוכית** וכן דורלקס, קריסטל. עיין בקבוק זכוכית.

**חמר** כלי חמר - ראה חרס.

**חצובה** (כיריים) יש אומרים שצריכה ליבון, ויש המקילין שדיו בהגעלה -  
הלכך יש מקום להתיר על ידי ניקוי החצובה היטב ולצפותה בנייר כסף. (ס' י"ב)

**חרס/חרסינה** כלי חרס/חרסינה שהשתמש בהם בחמין אין הכשר  
מועיל להם כלל. ואם השתמש בהם בצונן די להם בהדחה במים צוננים,  
ואם שהה הצונן בתוכם 24 שעות, הכשרם ע"י השריה במים צוננים שלווה  
ימים מעת לעת, דהיינו שימלאם מים צוננים למשך 24 שעות בדווקא ואח"כ  
ישפכם ויחזור וימלאם מים ל-24 שעות נוספות ואח"כ ישפכם ושוב יעשה כן  
פעם שלישית.

**טבעות** שנשארות בשעת לישה צריך לנקות היטב ולערות רותחין על  
הטבעות.

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

**סיר לחץ** הכשרו בהגעלה במים רותחים בכלי ראשון על כל חלקיו. וצריך לפרק את הארובה - מקום השתחררות האוויר וכן הגומי שבכסוי יש להגעילו לאחר שניקה היטב.

**סיר עוגה/פלא** הכשרו ע"י ליבון באש. ובהיות שמתקלקל מכך יש להשתמש בסיר עוגה מיוחד לפסח, ובשעת הדחוק יש להתירו ע"י הגעלה.

**סכינים עם קתות** צריך לדקדק היטב אם מועיל להם הגעלה. ומצוה מן המובחר למי שאפשר לו, שיקנה לו סכינים חדשים לפסח.

**ספרים** אין נוהגים לבדקם כלל, ואפילו שלא לאור הנר, מיהו נראה שראוי להחמיר על כל פנים לבדוק ספרים שרגיל להשתמש בהם בשעת הסעודה כגון: ברכת המזון ודיואן וכד' כדעת הפוסקים שהצריכו זאת. (עיני יצחק פרק א' הע' ו')

**עץ/עצם כלי עץ/עצם דינם כשאר כלי מתכת.** עיין אבן.

**פורצלן כלי פורצלן דינם ככלי חרס.** עיין חרס.

**פוחתן** פוחתן בקבוקים וקופסאות הכשרו בניקוי היטב, שטיפה והדחה.

**פיירקס** י"א שדינו ככלי חרס, וי"א שדינו כזכוכית.

**פלאטה חשמלית** כנ"ל בדין חצובה.

**פלסטיק כלי פלסטיק דינם כשאר כלי מתכת.** עיין אבן.

**פמוטים** פמוטים לנרות הכשרם בניקוי, שטיפה והדחה במים צוננים.

**צידינית** הכשרה בשטיפה והדחה במים צוננים.

**צלחות מתכת** אם שימושן בכלי שני - הגעלה בכלי שני. אם שימושן בעירוי - הכשרו בעירוי וצלחות זכוכית סגי בשטיפה והדחה.

**קדירה של מתכת** כגון קדירה העשויה אלומיניום, הכשרה בהגעלה במים רותחים בכלי ראשון, ואם לא השתמש בה אלא בכלי שני וכיוצא בזה כתשמישה כן הכשרה.

**רשת של מגל** הכשרתה ע"י ליבון באש עד שיהיה ניצוצות ניתזים ממנה, ואם לא ידוע אם השתמש בה בחמץ די לה בהגעלה.

**שיניים תותבות** הכשרם בשטיפה והדחה, ולשפשף היטב בין החריצים. והרוצה להחמיר על עצמו יערה עליהם מים רותחים מכלי ראשון.

**שיש מטבח** הכשרו ע"י עירוי מים רותחים מכלי ראשון לאחר שישטפנו וינקנו היטב ויבש את השיש ונכון לערות ג' פעמים. ואם חושש פן יתקלקל ישטפנו וידחנו היטב ויצפנו בנייר אלומיניום ואם הוא ישן ויש בו חריצים יצפנו בנייר אלומיניום.

**שולחן** הכשרו ע"י מים רותחים מכלי ראשון. ואם חושש שיתקלקל ינקה אותו היטב ויכסנו במפה נקייה ומיוחדת לפסח, ואם רגילים להשתמש בו בכל ימות השנה עם מפה, אין צריך עירוי מים רותחים אלא יכסנו במפה מיוחדת לפסח.

**שפוד** הכשרו ע"י ליבון באש עד שיהיו ניצוצות ניתזים ממנו.

**תבניות אפיה** הכשרם ע"י ליבון באש עד שיהיו ניצוצות ניתזים מהם. והיות שמתקלקלים מחמת כך יש להשתמש בתבניות מיוחדות לפסח.

**תנור אפיה** יש מקילין להכשירו ע"י ניקוי, שטיפה והדחה היטב, ואחר כך ימנע מלהשתמש בו למשך 24 שעות, ולאחר מכן יסיק את התנור למשך שעה או שתיים במידת החום הגבוהה ביותר. והיות ובדלת נשארים פירורים ממש צריך לפרק את הזכוכית. וכיון שיש סוברים שאין מועיל לו הכשר לכן עדיף לסגרו ע"י דבק וכיו"ב שימנעו מלהשתמש בו (ולענין התבניות עיין תבניות אפיה)

**מטחנת קפה/מיני תבלין** אם השתמש בה לטחינת קפה/תבלין בלבד ללא תערובת חיטה ושאר מיני חמץ (כגון תחליף קפה המיוצר מחיטה) הכשרה בשטיפה והדחה במים צוננים. ואם חושש שנתערב בה חמץ בשעת הטחינה, הסכינים צריכים הגעלה במים רותחים בכלי ראשון, וגוף המטחנה אם עשוי זכוכית דינו כדין כלי זכוכית ואם עשוי מתכת דינו כשאר מתכות. אם אי אפשר לנקות היטב את החלקים (כגון הרשת שבמטחנת קפה) ילבנם, או ישתמש במטחנה מיוחדת לפסח.

**מיחם** הכשרו ע"י שימלא את המיחם מים עד הסוף ובזמן שהמים רותחים (מבעבעים) יוסיף מים רותחים נוספים ממיחם חשמלי ואז המים שבמיחם ישפכו על גדותיו ויוכשר בזה. ישנה אפשרות נוספת שבזמן שהמים רותחים יוסיף סודה לשתיה ועל ידי זה ישפכו המים על גדותיו (ויש להיזהר שבטרום יתחיל את תהליך ההכשרה יכסה היטב את הכפתורים של המיחם כדי למנוע קצר חשמלי או נזק), ואם יש חשש חמץ צריך להוציא את האבנית שבפנים. ואם לא השתמש בו ולא במכסהו במשך השנה אלא אך ורק למים חמים די בשטיפה והדחה היטב.

**מיקסר** גופו צריך ניקוי והדחה היטב במים חמים וסבון אחר פירוק החלקים, שמצטבר שם לכלוך. ושאר כלי המיקסר שמניחים שם המאכל כתשמישם כן הכשרם (ככלי אבן)

**מיקרוגל** מכשיר מיקרוגל שהשתמשו בו לחימום קל בלא לכסות את המאכל היטב מכל צדדיו, ופעמים שנשפך דבר מאכל חם על דפנות המיקרוגל נכון שלא להשתמש בו לפסח כלל. ובדיעבד ינקה אותו היטב עם חומר ניקוי, ויניח בתוכו קערת מים מעורבים עם חומר ניקוי (לא אקונומיקה) ויפעיל את המיקרוגל למשך 5 דקות. ונכון לחמם את המאכלים בחול המועד ע"י קופסת פלסטיק אטומה היטב. ואם יש בו גופי השחמה דינו כדין תנור אפיה. ואם השתמש בו גם לבישול ראוי להחמיר לא להשתמש בו כלל בפסח.

**מלחיה** הכשרתה ע"י שטיפה והדחה במים צוננים.

**מסננת** יש להחמיר ולהשתמש במסננת המיועדת לפסח, כי כמעט ואי אפשר לנקותה היטב בחורים ובסדקים.

**מערוך** אם אין בו חריצים הכשרו בהגעלה במים רותחים בכלי ראשון, ואם יש בו חריצים אין להשתמש בו בפסח כי כמעט ובלתי אפשרי לנקות היטב החריצים.

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

**מפות (ניילון/שעוונית)** אפשר לכבסן במים צוננים עם חומר ניקוי, אבל יש להדר לנקות מפות חדשות לפסח.

**מפצח אגוזים** הכשרו בניקוי והדחה היטב.

**מצקת** הכשרה בהגעלה במים רותחים בכלי ראשון.

**מקלף** מקלף פירות וירקות הכשרתו בשטיפה והדחה במים צוננים.

**מקרר** הכשרו בשטיפה והדחה במים צוננים, אחרי ניקוי היטב בכל הפינות, כולל את הגומי שאוטם את הדלתות

**נטלא** כלי נטילת ידיים הכשרם ע"י שטיפה והדחה במים צוננים.

**נפה** אין מועילה לה הגעלה ויש לקחת חדשה.

**סודה** מכשירים לעשיית סודה כגון סיפולוקס וסודה-סטרים, הכשרם ע"י שטיפה והדחה במים צוננים.

**סירים** אם שימושם ע"י האש בלי משקה - צריכין ליבון. אם שימושם ע"י האש ועם משקה והוא בכלי ראשון - הגעלה בכלי ראשון.

\* ראוי להגעיל בפני בעל תורה הבקי בדיני הגעלה.

**הגעלה - מים רותחים שמעלים בועות, ופעולתן להפליט חוצה את הבלוע תוך דפנות הכלי. ליבון - ליבון באש, פעולתו לשרוף ולכלות את הבלוע במקומו.**

מוגש בהוקרה ע"י



**נתר מלכות**



התנאים והשירותים לפרטים  
הולכי ארץ ישראל והמונים עליהם  
054-8484137