

# הכשרת כלים לפסת לשיטת הרמב"ם

עפ"י הגר"י קאפח, וזרה"ג רצון ערוסי  
הנחיות כלליות:

(\* הכלל המנחה בהכשרה: כדרך שהכלי בולע את החמץ כך דרך הפלטהו.

(\* אין הולכים אחרי 'רוב תשמישו' של הכלי, אלא אחרי אופן התשמיש

החמור יותר שנעשה בו (אפילו פעם אחת בלבד).

(\* אין צורך לומר שתהליכי ההכשרה המצוינים כאן הם דווקא לאחר ניקוי מלא ויסודי (כולל שומן שרוף,

חלודה, אבנית וכיו"ב), ב"חוזד בחורים ובסדקים.

(\* חמירא סכנתא מאיסורא: בניקוי והכשרת מכשירים חשמליים חובה לשים לב לניתוק מהחשמל לפני

טיפול או הרטבה ועירוי, או לפני ש'מגלישים' מהם מים החוצה (וכדאי לכסות הכפתורים בסלוטייפ וכיו"ב),

זן לדאוג לייבוש מלא לפני החיבור מחדש.

הכלי	דרך הכשרתו
ארגו לחם	ניקוי יסודי.
בדים: מפות, מגבות, כפפות/ כריות מטבח, סיגרים	כיבוס ב-60 מעלות לפחות.
בלנדר, מטחנת בשר, כותש שום, מטחנת קפה ותבלינים	ניקוי יסודי בכל החריצים. עירוי מכלי ראשון. אם אינו יכול לערות, לא ישתמש בו בפסח אלא אם כן ברור לו שמה שטחון היה נקי מחמץ. 'מוט בלנדר' - דגש על ניקוי חלל הציר ככל שהיד מגעת, ונתינת חומר פוגם בתוכו, ואחר כך יערה.
בקבוק תינוק	עירוי מכלי ראשון.
בר מים, קנקן בריטה	שימת דגש על ניקוי מסננים. עירוי מכלי ראשון על פיית המים החמים.
ברז מטבח	עירוי מכלי ראשון.
גריל גז חיצוני (מנגל לצלייה)	הרשת - ליבון מלא, כתשמישה גוף (בסיס תחתון, ומכסה) - היסק מרבי המדפים הצדדיים - הגעלה, או לפחות עירוי מכלי ראשון.
גריל חשמלי (עגול)	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 על גבי רשת) - דינו כנאסר על ידי נוזל והכשרו בהגעלה, או בהסקה כשעה (כתשמישו).
טוסטר אובן	כדין תנור אפייה.
טוסטר 'לחיצה'	אין להכשיר.
ידיות כלים	כתשמישו. שימת דגש על ניקוי חריצים.
כיוור	סותמים את נקב הניקוח ומערים על דפנותיו וקרקעיתו כמות גדולה של מים רותחים מכלי ראשון, המכילים חומר פוגם. שימת דגש על ניקוי החיבור שבין השיש לכיוור. יש מחמירים להצריך בו הגבהה מקרקעית הכיוור על ידי רשת וכיו"ב.
כיריים אינדוקציה	מרתיעים סיר מים על אותם כיריים, ובעודם חמים מערים עליהם את אותם מים רותחים.

כיריים חשמליות	הסקה עצמית.
כיריים קרמיות	דין המשטח כדין מתכת (ולא חרס) כי רובו עשוי מזכוכית. הכשרו בהסקה, ויש להדר ולערוות עליהן מכלי ראשון כשהן מוסקות.
כיריים של גז	הגעלת חצובות ומבערים, ו/או הדלקת האש המקסימלית כחצי שעה. יש לערוות מכלי ראשון גם על מכסה הכיריים, אם ישנו, ועל המשטח שתחת המבערים.
כלי אבן	כתשמישם.
כלי איחסון ארוך טווח למשקאות חריפים	אם השימוש היה בצונן בלבד, אינם צריכים הגעלה, ודיים בעירו מכלי ראשון.
כלי בקליט	הכשרם בהגעלה. אך יש החוששים שמא יתקלקל בהגעלה, לכן מן הראוי להחמיר.
כלי זכוכית	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 עדיניים - דיים בשטיפה בצונן.
כלי חרס, חימר, חרסינה, פורצלן (מצופים ושאינם מצופים)	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 איחסון דבר חריף - מאחר ואי אפשר להכשירם, אין להשתמש בהם גם בצונן.
כלי לישת בצק	הגעלה. ואם הכלים מחרס ודומיו אין אפשרות להכשירם. כתשמישם.
כלי מתכות: נחושת, ברזל, נירוסטה, אלומיניום, כסף וכו'	כלים הטעונים ליבון, אך יש חשש שייהרסו בו, כגון כלים דקים ועדיניים או כלי אלומיניום - אין להם הכשר.
כלי עץ	כתשמישם.
כלי פלסטיק, סיליקון, גומי	כתשמישם.
כלים מצופים אמאיל	נחלקו הפוסקים אם דינם כלי חרס או לאו. לדינא ראוי להחמיר משום חומרת הפסח, אך אם אין לו כלים אחרים יסמוך על המתירים להכשירם על ידי שלוש הגעלות.
כלים מצופים חומר 'קרמי'	נחלקו הפוסקים אם דינם כלי חרס או לאו. לדינא ראוי להחמיר משום חומרת הפסח, אך אם אין לו כלים אחרים יסמוך על המתירים להכשירם על ידי שלוש הגעלות.
כלים מצופים טפלון	ככלל, דין הטפלון כפלסטיק. אם הוא צריך הגעלה (כגון סיר) אפשר להגעילו. אך אם צריך ליבון (כגון מחבת, ששימושה גם ביבש) אין לו הכשר כי ייהרס.
כף חשמלית	כתשמישה, בהרתחה עצמית. ציפוי הפלסטיק שעל הידית דיו בעירו מכלי ראשון.
מאזני מטבח	ניקוי יסודי.
מברשת שיניים	ניקוי.
מגש	ניקוי יסודי. וטוב לערוות עליו מכלי ראשון. מגש כיסא תינוק - עירו מכלי ראשון.
מדוכה, מכתשת (אבן, מתכת)	מן הדין דיה בהדחה כצונן (אפילו בחריף). ומנהג תימן בהגעלה.
מדיח כלים	שימת דגש על הסרה מוקדמת של האבנית, והפעלה מקסימלית.

מטאטא	ניקוי.
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 הלל התא. ניקוי האדים. יש מחמירים להשתמש בו בפסח לחימום רק בתוך כיסוי אטום לאדים, מחומרת הפסח.
מיקרוגל עם גופי חימום	כתנור אפייני: ניקיון יסודי, והסקה מקסימלית (של הגריל/משחם) כשעה.
מכשירי סודה	ניקוי יסודי.
מלחייה	עירוי מכלי ראשון.
מלקחיים של מנגל	ליבון. ואם הוא דבר המתקלקל בליבון - אין לו הכשרה למעשה אין להכשירה
מסננת, נפה	ניקוי והגעלה (למרות ששימוש בצונן, מפני חימוץ הבצק).
מערוך	כשהן ללא סדקים - ניקוי ועירוי מכלי ראשון (ומוטב להחליף).
מפות ניילון, פלסטיק, 'שעונית'	ניקוי.
מפצח אגוזים	עירוי מכלי ראשון.
מקלף	ניקוי יסודי, לאחר הפרשה מלאה. שימת דגש על החריצים והקפלים בגומיות הדלתות. ואם ישנם פירורים בפתחי האיוורור וכיו"ב שאין אפשרות לסלקם או לשואבם, יש לשפוף עליהם חומר פוגם, כמידת היכולת.
מקרר	ניקוי יסודי. רצוי לנקות את האבנית.
נטלה	לנקות ככל שיוכל. וישם חומר פוגם בחריציו וסדקיו, ויגעיל.
סיר לחץ	למעשה אי אפשר להכשירו בליבון כנדרש, כי ייהרס.
סיר פלא (לעוגה)	כיוון שלא ודאי לו שלא השתמש בהם בכלי ראשון - הכל בהגעלה. ואם ודאי לו שלא השתמש בכלי ראשון - דיים בעירוי מכלי ראשון. אם יש סכין או מזלג שייכתן והשתמשו בו כשיפוד לצליית חמץ, יש ללבנו.
סכו"ם	ניקוי.
פוחן	ניקוי.
פחי אשפה	ניקוי יסודי והסקה. ראוי גם לערות מכלי ראשון.
פלטה חשמלית	ניקוי יסודי.
צידינית	לפרק ולנקות היטב, ולערות מכלי ראשון. אם אי אפשר לנקותו היטב, ראוי לכסותו ולא להשתמש (שלא ייפלו פירורים מסדקיו על הסירים בכיריים).
קולט אדים	כתשמישם: ליבון (חמור) עד שתישרף ותסור כל השמנונית והלכלוך שעל פניהם.
רשת של מנגל ('אסכלה'), שיפודים	

רשת של תנור	ניקוי גמור, והיסק עם התנור יש מהדרים גם לערות עליה מכלי ראשון.
שולחן	מתכת, זכוכית: עירוי מכלי ראשון. עץ, פורמייקה: כיסוי במפה וכיו"ב.
שיניים תותבות, מתקני יישור שיניים	ניקוי יסודי.
שיש מטבח	עירוי מכלי ראשון. יש מחמירים לכסות (בייחוד כשהוא ישן, סדוק ומחורץ).
תבנית אפייה	ההוראה המקובלת שכיוון שלמעשה תיהרס בליבון - אין להכשירה. לכן יש להשתמש רק בתבניות מיוחדות לפסח.
תנור אפייה	ניקוי והסקה. לגבי הרשת, ראה 'רשת של תנור'. אך התבניות טעונות ליבון, וכיוון שיתקלקלו בו, למעשה אי אפשר להכשירן.
תרמוס	עירוי מכלי ראשון.

## אופני ההכשרה:

1. כתשמישו - דין הכלי בליבון, או בהגעלה, או בעירוי מכלי ראשון - כפי התשמיש החמור ביותר שהשתמשו בהם בחמץ בשאר ימות השנה.
2. ליבון ('חמור') - הנחה באש עד שילהט הכלי, ותישרף שכבת הכלוך החיצונית שעליו ותסור לגמרי ('תנשור קליפתם').
3. הגעלה - הכנסה למים רותחים שנמצאים בכלי ראשון שעל האש (או אפילו למים בתהליך חימום, זיחכה 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. עירוי מכלי ראשון - שישפוך מים 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 בעירוי מכלי ראשון.
6. השבתה, השחיה - בכל מקרה הדורש הגעלה או עירוי, 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).