

ב"ה

טבלת הכשרת כלים לפסול בסדר הא'-ב' י

ע"פ פסקי מרן הרב עובדיה יוסף זי"א

הכלי	אופן ההכשרה
אבן	כלי אבן הכשרם כשאר כלי מתכות. דהיינו, אם השתמש בהם בכלי ראשון, הכשרם בהגעלה במים רותחים בכלי ראשון (שמרתחים 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).
אימאיל	אימאיל הינו פח מצופה בחומר לבן או צבעוני, והכשרו בהגעלה במים רותחים, וטוב להחמיר ולהגעילו שלוש פעמים, דהיינו שיכניסנו למים רותחים ויוציאנו, ויחזור להכניסו פעם נוספת ויוציאנו, ויחזור פעם שלישית להכניסו ולהוציאנו.
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	יש לפרקו ולנקות היטב את חלקיו השונים, ולאחר מכן הכשרו ע"י שטיפה והדחה במים צוננים. ואם השתמש בו בחמין, כתשמישו כן הכשרו, שאם עירה לתוכו חמין מכלי ראשון הכשרו ע"י עירוי מכלי ראשון. ואם עירה לתוכו חמין מכלי שני, הכשרו ע"י עירוי מכלי שני. (מלבד סכיני המתכת שטעונים הגעלה). ואם גוף הבלנדר עשוי זכוכית, אין צריך הכשר כלל, ודיו בשטיפה והדחה במים צוננים. (מלבד סכיני המתכת שטעונים הגעלה).
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. (ויש להזהר לנקות היטב את בקבוק התינוק משירי 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 תנור אפיה.
זכוכית	וכן פיירקס, דורלקס, קריסטל. הכשרם ע"י שטיפה והדחה.
חמר	כלי חמר - ראה חרס.
חצובה	חצובה היא הברזל שמניחים עליו את הכלי בשעת הבישול, יש לנקותה היטב ולהגעילה במים רותחים. ואם עירה עליה מים רותחים מכלי ראשון הוכשרה בכך. ויש מחמירים לצפותה בנייר אלומיניום.
חרס/חרסינה	אם השתמש בהם בחמין אין הכשר מועיל להם כלל, ולכן יש להצניעם במקום מיוחד עד לאחר הפסח, וטוב לסוגרם בארון מיוחד ולהצניע המפתח. ואם השתמש בהם בצונן די להם בהדחה במים צוננים, אך אם שהה הצונן בתוכם 24 שעות, הכשרם ע"י שריה במים צוננים שלושה 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. כמו"כ ניתן להכשירם על ידי הגעלה.
ידיות	ידיות הקדירה דינם כדין הקדירה, (ראה קדירה). וכן ידיות שאר הכלים דינם כדין הכלים.
כד	של חרס - ראה חרס. של פלסטיק דינו כמתכת - ראה אבן. של זכוכית - ראה בקבוק זכוכית.
כד חלב	כד פלסטיק להחזיקת 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.
כיריים של גז	הכשרם כדין החצובה. עיין חצובה.
כסף	כלי כסף הכשרם כשאר כלי מתכת. (עיין אבן).
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 וקינוח.
מאפיה	הכשרה ע"י ניקוי וקינוח.
מברשת שיניים	הכשרה בשטיפה והדחה היטב במים צוננים. וטוב להשתמש במברשת מיוחדת לפסח.
מגש	אם עשוי מתכת - ראה אבן. אם עשוי זכוכית - ראה בקבוק זכוכית.
מדוכה (מכתשת)	אם השתמשו בה בדבר חריף, הכשרה ע"י שינקה אותה היטב ולאחר מכן יגעיל אותה. ואם השתמשו בה בצונן בלבד, הכשרה ע"י שפשוף וניקיון היטב.
מדיח כלים	הכשרו ע"י ניקוי היטב מכל שירי המאכל, ולא ישתמש בו למשך 24 שעות, ולאחר מכן יפעיל המכשיר עם מימיו החמים וחומר ניקוי, בלי שיהיה כלים בתוכה. ואחר כך ניתן יהיה להשתמש בו בפסח.
מזלג	עיין כפית.
מחבת	הכשרתו ע"י הגעלה במים רותחים בכלי ראשון.
מחבת טפלון	אין הכשר מועיל לו כלל. ואם רגיל להשתמש בו עם שמן, הכשרו בהגעלה במים רותחים בכלי ראשון, וראוי להתייעץ עם רב.
מטאטא	הכשרו ע"י ניקוי וקינוח.
מטחנת בשר	הכשרה ע"י שיפרק אותה וינקה היטב בחורים ובסדקים ויגעיל אותה במים רותחים, ואת החלק המנוקב בנקבים ינקה היטב ויתנהו על האש.

כתב הרב חמדת ימים (פסח פרק ב') "כי האדם ע"י עוונותיו פוגם בכלים הקדושים והעליונים הנקראים כלי ה' ומשתמש בהם חמץ שהוא כינוי הס"א ומכניס צלם בעולמות העליונים, הנה ע"י המעשה אשר יעשה כאן בגשמי להגעיל את הכלים במים רותחים ומעביר מהם את החמץ, כן יהיה ראשו השמימה בכלי ה' הטהורים והקדושים שיתעורר חסד אל להכניע הקליפות. וכן ע"י מעשה הליבון לכלים שתשמישן ע"י האש אשר יעשה כאן בגשמי, כך למעלה בכלים העליונים - כי נבלע בהם החמץ ע"י האש דס"א, עתה יתלבנו באש דקדושה עד שיהיו ניצוצות נתזין מהם".

מטחנה קפה/תבלינים	אם השתמש בה לטחינת קפה/תבלינים 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 ויכשרו בזה. ישנה אפשרות נוספת שבזמן שהמים רותחים יוסיף סודה לשתייה 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 לא השתמש בו ולא במכסהו במשך השנה אלא אך ורק למים חמים די בשטיפה והדחה היטב. ולענין האבנית, ישתדל להסירה לפני ההגעלה עד כמה שיוכל על ידי חומרים כמיקלים.
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	מכשרו מיקרוגל שהשתמש 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	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 עירוי מים רותחים מכלי ראשון, ויש חשש שנשפך עליהם חמץ מכלי ראשון, יערה עליהם מים רותחים מכלי ראשון).
מפות שעוניות	הכשרם ע"י שטיפה וניקוי ולאחר מכן יערה עליהם מים רותחים מכלי ראשון.
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.
נטלה	כלי נטילת ידיים הכשרם ע"י שטיפה והדחה במים צוננים.
נפה	הכשרה ע"י ניקוי, שטיפה והדחה היטב. ויש להיזהר לנקותה היטב מכל שיירי הקמח. ועדיף לקחת חדשה.
סודה	מכשירים לעשיית סודה כגון סיפולקוס וסודה - סטרים, הכשרם ע"י שטיפה והדחה במים צוננים.
סיר לחץ	הכשרו בהגעלה במים רותחים בכלי ראשון על כל חלקיו.
סיר עוגה/פלא	הכשרו ע"י ליבון באש. ובהיות שמתקלקל ע"י כך יש להשתמש בסיר עוגה מיוחד לפסח. ובדיעבד יש להתירו ע"י הגעלה.
סכין	הכשרו בהגעלה במים רותחים בכלי ראשון. אך עדיף לקנות סכין מיוחדת לפסח.
ספרים	יש נוהגים לבדוקם קודם הפסח, ויש נוהגים להקל ולהשתמש בהם בלא בדיקה, (שלא בשעת האוכל). ומעיקר הדין יש להקל בזה. ומ"מ ספרים שרגילים להביאם לשולחן האוכל כגון סדר ברכת המזון וזמירות לשבת אין להשתמש בהם בפסח.
עץ/עצם	כלי עץ/עצם דינם כשאר כלי מתכת. עיין אבן.
פורצלן	כלי פורצלן דינם ככלי חרס. עיין חרס.
פותחן	פותחן בקבוקים וקופסאות הכשרו בניקוי היטב, שטיפה והדחה.
פלאטה חשמלית	ינקה אותה היטב מכל חשש חמץ, ולאחר מכן יערה עליה מים רותחים מכלי ראשון. ומי שדרכו להניח לחם על הפלאטה צריך גם לצפות את הפלאטה בנייר כסף עבה.
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 או פלסטיק	אם שימוש ע"י שמוזגים לתוכן מכלי ראשון הכשרם ע"י עירוי מים רותחים מכלי ראשון. ואם שימוש ע"י שמוזגים לתוכן מכלי שני הכשרם ע"י עירוי מים חמים מכלי שני, או בהגעלה בכלי שני. ואם שימוש ע"י שמערים עליהם גם מכלי ראשון וגם מכלי שני הולכים אחר רוב תשמישם. וטוב להחמיר בזה ולערות עליהם מים רותחים מכלי ראשון.
צעצועים	הכשרם בשטיפה והדחה במים צוננים, ואם יש בהם חריצים ויש חשש שנכנס לתוכם חמץ לא ישתמשו בהם בפסח.
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 מנגל	הכשרתה ע"י ליבון באש עד שיהיה ניצוצות ניתזים ממנה, ואם לא ידוע אם משתמש בה בחמץ די לה בהגעלה.
שיניים ותותבות	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 וייבש את השיש, ונכון לערות ג' פעמים. ואם חושש פן יתקלקל, ישטפנו וידיחנו היטב ויצפנו בנייר אלומיניום.
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 עם מפה, אין צריך להכשירו כלל אלא יכסנו במפה מיוחדת לפסח.
שיפור	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	הכשרו ע"י ניקוי, שטיפה והדחה היטב, ואחר כך ימנע מלהשתמש בו למשך 24 שעות, ולאחר מכן יסיק את התנור למשך שעה או שעתיים במידת החום הגבוהה ביותר. (ולענין התבניות עיין - תבניות אפיה).
תרמוס	הכשרו ע"י עירוי מים רותחים מכלי ראשון, ואם לא נשתמש בו אלא במים בלבד די לו בשטיפה והדחה בצונן.

הערות: א. קודם ההגעלה צריך לרוחץ הכלים מכל לכלוך וחלודה. **ב.** יש לשטוף את כל הכלים לאחר ההגעלה מיד כשמוציאים אותם מהמים הרותחים. **ג.** ראוי ללכת להגעלת כלים שתלמיד חכם מצוי שם שלא תצא תקלה. **ד.** כל כלי שלא הוזכר כאן הכשרו, ישאל לחכם הבקי בהוראה כיצד הכשרם. ואין לדמות ממקרה אחד למשנהו. **ה.** כלים קטנים שצריכים הגעלה כגון ראשי הגז וכדו' אפשר להגעיל אותם בבית ע"י שירותי מים בקומקום או בסיר כשר לפסח עד שיבעבעו ויטביל שם את הכלים. **ו.** יש להיזהר שלא להגעיל כלי בשר וכלי חלב בבת אחת כשאחד מהם בן יומו.

