



בס"ד.

הכשרת הכלים לפי סדר א' ב':

ארונות מטבח והמדפים: כיון ששימושם בצונן, הכשרתם היא רק בניקוי רגיל. בפינות שקשה לנקות ויש חשש שנתקעו שם פירווי חמץ, יש לשים חומר חריף ופוגם לפני הניקוי. כאשר הארונות והמדפים מעץ טבעי מצוי יותר שיהיה בהם סדקים ומחילות, ונקויים קשה יותר, ולכן בנוסף להנייל יש לצפותם בנייר. (עיין משנ"ב תנא ס"ק קטו).

בלנדר: (המיכל שבו טוחנים דברי מזון). אם רוב תשמישו היה בצונן מנקים אותו היטב ואין צורך בהכשר נוסף, אלא שהסכין צריכה הגעלה. ואם היה רוב תשמישו בחם (כגון ירקות חמים שבישולם עם חמץ ונתנום בבלנדר כדי לרסקם), אז גם תחתית הפלסטיק צריכה הגעלה, וכן המיכל אם מפלסטיק או מתכת, ואם הוא מזכוכית – הדבר תלוי במנהג האשכנזים והספרדים שהבאנו לעיל.

קבוקים וצנצנות זכוכית: אינם צריכים שום הכשר. מכשירי "סודה-סטרים" מנקה היטב את כל החריצים ודי בכך.

קבוקי תינוקות ומוצצים: מנקה היטב ומגעיל. רצוי לקנות פיטמה חדשה, ומוצץ חדש; אבל אם לא מצאו וניתן לנקות היטב, רשאים לעשות כן לכתחילה.

דף חיתוך: (שחתכו עליו גם דברי חמץ): עדיף לקנות חדש. אם רוצים להכשיר (והדבר די קשה), אם הוא מעץ: יש ללטשו בנייר זכוכית. ואם הוא מפורמייקה יש לרוחץ באקונומיקה, ואת החריצים שאינם מתנקים ילטש. ואם הוא מבקליט, אם אין בו חריצים רוחצו היטב ודיו, ואם יש בו חריצים אי אפשר להכשירו וצריך לקנות חדש.

טוסטר לקליית לחם: 'מתקפלי', או 'קופץ': אי אפשר להכשירו.

טוסטר אובן: ראה להלן תנור אפיה.

כוסות וצלחות: אם הם מזכוכית אינם צריכים הכשר (למנהג הספרדים כנ"ל). ואם הם מחרס אין מועיל להם הכשר (כנ"ל), ואם הם ממתכת צריך להגעילם (כנ"ל). והמיועדות לשתיית יין אינם צריכים להכשר כלל. ואם לפעמים שתו בהן 'ויסקי', להספרדים הדין שווה כנ"ל, ולאשכנזים צריך להגעילם. כוס חרס המיועדת ליין בלבד, (כגון לקידוש), אינה צריכה הכשר לפסח.

כיור: יש לנקותו ביסודיות עם חומר ניקוי. לספרדים מעיקר הדין די בזה, כי רוב תשמישו אינו ברותחין ועכ"פ הוא עם סבון הפוגם. לבני אשכנז צריך לערות רותחים מכלי ראשון, כיון שיש לחוש גם למיעוט תשמישו. ולפני העירוי יש לשים לב שהכיור יבש, שאלי"כ המים רק שוטפים את המים שבכיור ולא מכשירים את הכיור.

כיור העשוי מחרס, ראוי לבני אשכנז שלא לסמוך על עירווי כנ"ל, אלא לשים כיור פלסטיק בתוך הכיור, או לפחות לשים רשת פלסטיק בתחתית הכיור ולא להשתמש בו ברותחין בפסח. ויש גם מהספרדים שמחמירים בזה. (או"ל עמ' קכב, חזו"ע עמ' קנא וקס).

את המסננת שבכיור יש לנקות היטב או להחליף, כי בתחתיתה דבוק חמץ רב.

יש לזכור לנקות היטב את הברזים בפרט בידיות ובחיבורים שמתעסקים שם תדיר בידים שהם חמץ ובמים חמים.

כיריים (של גז): יש לנקותם היטב עם מסירי שומנים וחומרים פוגמים, ויש לשים לב לגרד גם את כל כפתורי המבערים, וכן במקומות הברגים והחיבורים כיון ששם מצוי חמץ ישן ודבוק. אח"כ יש להמנע משימוש 24 שעות. אח"כ יש לערות רותחים מכלי ראשון על כל המשטח העליון. יש לשים לב שהעירוי יכלול גם את כל חלקי החצובה והבוערים. (ויותר פרקטי: להגעיל את החצובה והבוערים). אולם לבני אשכנז צריך ליבון (עיי שפיכת מים רותחים על אבן מלובנת). אחר כל זה - טוב לצפות את משטח הגז והחצובה בנייר אלומיניום (רחב, ועבה).

[לתוספת ביאור: בכל השנה רגילים להשתמש באותה החצובה לבשר ולחלב, מפני שגם אם גלש מעט מתבשיל בשרי או חלבי על החצובה, האש ששולטת שם תשרוף ותפגום את מה שנשפך. אבל לקראת פסח, משום חומרת חמץ נוהגים ללבן את החצובה בליבון קל (רמ"א תנא, ד, מ"ב לד). ואפשר במקום זאת לצפות בנייר כסף עבה את הברזלים שעליהם הסירים עומדים, כדי לחצוץ בין החצובה שהעמידו עליה תבשילי חמץ לסירי הפסח. (או"ל עמ' קיז). וזה מועיל גם בלי הגעלה, אבל טוב להגעיל או לעשות לפחות עירוי מכלי ראשון, מפני שא"א לעטוף כראוי את החצובות. (חזו"ע עמ' קלז). (ועכ"פ בדיעבד מי שלא ליבן את החצובה ובישל עליה בפסח, המאכלים כשרים).

משטח האמייל שתחת לחצובות, יערה עליהם רותחים מכלי ראשון. (חזו"ע עמ' קלב), וטוב לצפותו בנייר כסף עבה (או"ל שם). ואם המשטח מזכוכית – אין צריך הכשר אלא ניקוי.

שאר הברזלים שאינם נוגעים בסירים, וראשי הגז, צריך לנקותם כמובן, אבל הכשרם קל יותר. למעשה א"א ללבנם, כי החום מתנדף באויר הפתוח, ולשים עליו סיר של חמץ או של כשר אי אפשר. ולכן הדרך המעשית היא להגעילם, והיא רק חומרא, כי מן הדין אינם צריכים הכשר.

יש להעיר, כי גם בכל השנה יש להחמיר שלא לאכול מאכלים שנפלו על האמייל שמתחת לחצובה, מפני שגולשים שם תבשילים בשריים וחלביים, והאמייל הזה טרף בדרי"כ. (ואם נפלה חתיכה עבה וניתן לקולפה, מותר). אולם אחרת אסור לאכול מהנפול שם, וא"כ ידוע שהאמייל היה נקי היטב, וגם במשך עשרים וארבע שעות האחרונות לא גלש שם שום תבשיל].

כיריים (חשמליות): אחרי ניקוי, והמתנה של 24 שעות, ידליק למשך שעה על החום הגבוה ביותר, ואח"כ יש לצפות כני"ל בניר כסף.

כיריים (קרמיות): (חום הלוגן אדום מתחת משטח זכוכית), אם המשטח נקי היטב א"צ לו הכשר מן הדין. וטוב להדליקו על חום גבוה בלי שום תבשיל מעליו.

כלי לישה: כל הכלים המשמשים ללישת חמץ, לדעת הרמ"א - צריכים ליבון, ואילו לדעת השולחן-ערוך צריכים הגעלה. ונהגו כרמ"א (תנא, טז-יז; כף-החיים תנא, קצו). ונוהגים שלא להשתמש בכלים אלו בפסח, כיוון שהליבון יכול לקלקל את הכלים.

מדיח כלים: יש לנקות היטב את כל חלקי המדיח, ולהמתין 24 שעות. כמו"כ צריך לפרק ולנקות היטב את מסנן הפילטר של הסינון והניקוז. אח"כ יש להפעיל את המכונה (כשהמים רותחים) בעבודת סרק בתוכנית הארוכה שלה בחום הגבוה ביותר הקיים, עם כל המגשים והאביזרים. והמחמיר להוציא את המגשים הפנימיים ולעשות עירוי רותחים, עדיף טפי. (ולבני אשכנז ראוי להחמיר לשים אבן רותחת אם המים במכשיר לא רותחים).

הערה: אם יש בצידו הפנימי של המדיח חלקים המצופים בפורצליין (ולא בפלסטיק), אי אפשר להכשיר את המדיח הזה!.

[ביאור הדבר: החום הגבוה של המים במדיח מגיע ל-80 מעלות. ומקום חימום המים הוא הכלי הראשון, שממש המים מוזרמים על הכלים. א"כ המדיח בולע בעירוי מכ"ר שאינו רותח. ואמנם המנהג להכשיר את כל הכלים בכלי ראשון על האש, ולכן כתב באגרו"מ (אורי"ח ח"ג סי' נח) שיכניס שם אבן מלובנת. אולם כשקשה אפשר להגעיל כבליעתו, היינו להפעיל את המכשיר כדרכו. ובפרט שבכ"ג לדעת הרבה פוסקים די בחום לד סולדת. עיי"ש. מדינא, גם את המגשים החיה אפשר להכשיר כך, אלא שכיוון שהם נגעו ממש בשיירי המאכלים, יש להחמיר להכשירם מחוץ למכשיר בעירוי רותחים. בפרט שיש סוברים שכל המדיח נחשב ככלי ראשון שעל האש, ואז הכשרתו צריכה להיות בכלי ראשון שעל האש, ולכן לגבי המגשים ראוי להחמיר. (קצושי"ע בשר וחלב להרב פפויפר ח"ב ביאורים ו-ז). אבל מעיקר הדין יש להתיר את הכל בהפעלה אחת ארוכה. (וכ"כ בסי' הגעלת כלים פ"ג אותיות רכה-רכח). ובפרט שיש לצרף את דעת הפוסקים שכבולעו כך פולטו נאמר גם על גובה החום בכ"ר או בעירוי ממנו (עיין שו"ע הרב סי' תנא סעיף לו), שא"כ כשמפעילים בחום הגבוה ביותר של המדיח אפשר להכשירם].

מוצץ: ראוי לקנות חדש. אף על פי כן ינקו את המוצץ היטב עם חומר ניקוי ויערו עליו מים רותחים, למקרה בו התינוק לא יסכים להשתמש במוצץ חדש.

מחבת מתכת, אבן, וכיוצ"ב: להשו"ע דינה בהגעלה ככל הסיירים. (דהוא היתרא בלע ולא איסורא). אבל להרמ"א יש להצריך לה ליבון קל לכתחילה. (סי' תנב ס"יא).

מחבת טפלון, או שאר מחבות ללא שמן: לא ניתן להכשיר. והטעם מפני שרגילים לטגן בה בלא שמן רוחש (שכבה דקה אינה נחשבת לבישול בנוזלים), וכיון שלצורך הכשרתה צריך ליבון חמור, והיא אינה עומדת בכך לפי הנסיון, אי אפשר להכשירה!.

מטחנת בשר: צריכה הגעלה. ואת החלק המנוקב ואת הסכין ילבן ליבון קל מעל הגז. יש לשים לב שאם יש נקבים קטנים בגוף המטחנה, צריך ללבן גם אותה ליבון קל.

מטחנת תבלינים: (שלא טחן בה על הרוב תחליף קפה או דגנים שהם חמץ, אלא ירקות וגרגרי תבלינים), לספרדים: די לנקותה היטב. לאשכנזים: אם הסכין מתפרקת יש להגעילה. אם אינה מתפרקת – א"א להכשירה.

מיחם מים: אף אם היה על הפלטה של שבת, מן הדין אי"צ הכשר. אבל אם חממו עליו פיתות או חלות, אפילו רק פעם אחת, יש להגעילו ע"י מילוי עד הסוף, הרתחתו, וכשהמים מבעבעים ומתחילים לגלוש מהשפה, – לפתוח את הברז שלו. ניתן להגעיל גם אם נצטברה בפנים אבן לבנה. אבל אם אפשר להמיסה ע"י חומרים, מה טוב). יש לזכור להגעיל גם את המכסה. (מ"ש אפילו שנתנו עליו פעם אחת חמץ יש להגעילו, היינו כיון שבלע חמץ, ולהיכן נסתלקה בליעה זו. ולא אמרין בשו"ע סי' תנא ס"ו ללכת אחרי רוב תשמישו, אלא רק על צורת ההכשרה, ולא אם צריך הכשרה. ופשוט. ומ"מ מועיל הגעלה וא"צ ליבון כיון שרוב בליעתו הוא באדים ולא ביבש. ודו"ק. וכ"ה האו"ל עמ' ק"ח, ובילקו"י עמ' תסט בארוכה).

מייבש כלים: יש לנקות היטב עם חומר ניקוי, ודי בכך.

מיקסר: ראוי שלא להשתמש בו, כי אי אפשר לנקות היטב את כל החריצים שיש בראשו ומ"מ אם פרקוהו וניקוהו ובפרט במיקסר חדש יחסית ניתן להשתמש בו כך ואין צריך הכשר נוסף.

מיקרוגל: יש לנקות את המכשיר היטב כולל הצלחת והגלגל, וכן את לוח הלחצנים. (ניקוי מומלץ: לשים בקערה חצי כוס מים וחצי כוס חומץ, ולהפעיל). אחרי הניקוי להמתין 24 שעות, ואז להכניס כוס מים עם חומר פוגם (אבקת כביסה. לא אקונומיקה!), ולהפעיל בעוצמה החזקה ביותר, כ-15 דקות, עד שאדי המים יתפשטו היטב בכל המכשיר. להפעיל ללא הצלחת. את הגלגלת – (ולבני אשכנז גם את הצלחת) יש להכשיר בעירוי מקלי ראשון. ולספרדים הצלחת אינה צריכה הכשר. (יש מחמירים, שאחר כל זאת, יקפידו בפסח שלא להניח את האוכל ישירות ע"ג הצלחת, אלא ע"ג משטח קרטון וכיוצ"ב, או עדיף יותר: לחמם בתוך קופסה חדשה).

מכשיר לכתישת שום: במקום הנקבים צריך לעשות ליבון קל, ואח"כ יש להגעיל את כל המכשיר בכלי ראשון.

מסחטת הדרים / קוצץ ירקות / סלייסר: די להם שטיפה ובהדחה בצונן בלבד.

מעבד מזון: אם לא משתמשים בהם בחמץ, מספיק לנקותם ביסודיות עם חומר ניקוי. אם משתמשים בהם בחמץ (לספרדים – על הרוב, ולאשכנזים אפילו במיעוט), דינם כמו המיקסר לעיל.

מקרר: יש להפשיר, ואז לנקות היטב. ובפרט בחריצי המדפים, וכן בכל קיפולי הגומי סביב הדלת. יש לשים לב לאחורי המקרר ותחתיתו, וכמו כן לתחתית תא הפריזר, (ובעיקר לחריצי יציאת הקור), כי יש שם פיורוי חמץ לרוב. אם לא ניתן לנקות חריצים, יש לשפוך שם חומר פוגם ואח"כ לנקות.

משולש אשפה בכיור: אם אין קונים חדש, יש לנקות אותו היטב עם חומרי ניקוי, ולאחר מכן לערות עליו רותחים מכלי ראשון.

סירים: יש לנקותם היטב בכל מקום, ומסביב לידיהם. לפעמים צריך לפרק את הידיהם לצורך הניקוי. כאשר הסיר נקי לגמרי, ימתינו 24 שעות. ניתן להכשיר אותו בהגעלה. יש לזכור להגעיל גם את המכסים. מקום שאינו מתנקה צריך ליבון קל באותו מקום, ואם הוא חלק פלסטיק שא"א ללבנו, אי אפשר להכשיר את הסיר הזה. סיר שיש בו חלודה או כתמים שחורים או חריצים גדולים, יש להראות לרב בקי הממונה על ההגעלה. כל ההלכות הני"ל נכונות גם לסיר לחץ וסיר טיגון. אמנם כל הני"ל בסירים ממתכות שונות, ולא לסירים מחרס שלהם אין כל אפשרות הכשרה.

סכ"ם: יש לנקותם היטב. לחדול משימוש 24 שעות, ולהגעילם במים רותחים בכלי ראשון על האש. [נהה, למרות שניקוי בליעתם בכלי שני, נוהגים להגעילם ברותחים בכ"ר שעל האש, ומב' טעמים לפי פסק הרמ"א: הא' שהמנהג להגעיל לכתחילה את בכ"ר גם מה שבלע בעירו, והב' מפני שהולכים גם אחר מיעוט תשמישו, ולפעמים עירב בהם בתוך הסיר הרווח על האש. וגם הספרדים התרגלו להחמיר בזה, אחר שמחמת דקותם ההגעלה קלה יותר מהעירו הצריך להקיף את הכל ממש. יש להעיר עוד דאם נלך אחר מיעוט תשמישו א"כ כיון שלפעמים משתמשים במזלג בדבר שעומד על האש, לכאורה צריך ללבנו. וצ"ל שכיון שהם פעמים מועטות מאוד ויש נזק גדול ללבנו סומכים בזה אעיקר השיטות שלגבי זה הולכים אחר רוב תשמישו ומועיל להם הגעלה ברותחים בלבד. כצ"ל].

פומפיה: צריכה ליבון קל מפני שאי אפשר לנקות את נקביה כראוי. ישנם סוגים המתקלקלים אפילו בליבון קל, ואז א"א להכשירה וצריך לקנות חדשה.

פלטת חשמלית: בוודאי סופגת במשך השנה חמץ מכלי ראשון שעל האש, ולפעמים בלי רוטב כלל. לכן הכשרה חמורה. ולמעשה: אחרי נקיון יסודי, ובדיקת רגלי הפלטה ותחתיתה שהינן נקיות מכל שומן, יש לערות עליה מים רותחים מכלי ראשון, או להדליק אותה לכמה שעות. ואחרי כן חייב לצפותה היטב בניר אלומיניום עבה, כדי שהסירים לא יגעו בה.

קולט אדים: שמעל הכיריים, יש לנקותו ככל האפשר, אבל אין להשתמש בו בפסח.

קומקום מים חשמלי: יש לנקות היטב את הקומקום ובייחוד את הידיה. ודי בכך.

שולחן: יש לנקותו היטב ואח"כ לערות עליו רותחים מכלי ראשון. לספרדים זהו מצד חומרא (כי הולכים אחר רוב תשמישו שהוא בצונן. ומרן בשו"ע תנב, כתב רק 'נוהגים'. ויש הוכיחו מכאן שדעת מרן להחמיר במיעוט תשמישו, עיין שערי ציון – פסח. אבל יש לדחות שמרן חשש לחריצים). ולאשכנזים – זה מעיקר הדין (כיון שחוששים למיעוט תשמישו ושמא נשפך חמץ מסיר רותח). אין חובה לכסות אח"כ אבל נוהגים חעשות כן בגלל החריצים. ולכן שולחנות המתקלקלים בעירו, די לכנוקם ולכסותם בשני כיסויים עבים. (דעת הגריש"א במשנ"ב דרשו שם). שולחן שלשים עליו בצק – חובה מן הדין לכסותו אחרי ההכשרה. שולחן שלעולם אכלו עליו עם מפה, די לנקותו ולהחליף מפה.

שיניים תותבות: צריך לנקותם היטב, ואח"כ מערים עליהם מים רותחים מכלי ראשון. מותר להשתמש בפסח בחומר ההדבקה של השיניים תותבות, אף אם אין עליו הכשר.

שיש: (וה"ה משטחי נירוסטה במטבח), יש לערות עליו רותחים מכלי ראשון. (ובאמת לדעת מרן תנב, כן זו רק חומרא כי רוב תשמישו אינו ברותחין אך כך נוהגים כמ"ש שם. אבל לבני אשכנז זהו חובה מן הדין, כי חוששים גם למיעוט תשמישו, שמא נפלה חתיכת חמץ רותחת יבשה על השיש. ולכן צריך גם אבן מלובנת). יש לזכור שלא להשתמש בחמץ חם על השיש ב-24 שעות שקדמו להכשרה.

לתשומת לב: השיש צריך להיות יבש. (כיון שהעירו מבשל רק כדי קליפה וכשיש מים אחרים הוא מכשיר רק אותם). וכמו"כ אין לשפוך את המים במאוזן (ע"י תנופת זרם – מצד אחד של השיש אל כל אורכו), כיון שאז המים הבאים לצידו השני של השיש אינם מכלי ראשון, אלא רק מים שבלה רתיחתם ע"י ההליכה ממקום אחד לשני). לכן יש לשפוך דווקא לאט, במאונך, על כל השיש, ואם יש שם שיפוע – מהחלק הנמוך אל החלק העליון. יש נוהגים לצפות אותו אחרי זה, מהסברא שלא ניתן להכשיר חרס. (ובפרט אם מרדדים בצק על השיש, כמו שנוהגות נשים גבוהות, כיון שהשיש יותר גבוה מהשולחן). (עיין שו"ע י"ר"ד קכ"א, יז; ואור"ח תנא, כב, והמשנ"ב ס"ק קיד. אולם כשעורכים עליו בצק – עיין שו"ע תנא, יז).

אם השיש יתקלקל ע"י עירו, מן הדין אחרי הניקוי די לצפותו היטב בניר אלומיניום עבה, בלי הכשרה אחרת (עיין מ"ש לעיל גבי שולחנות אוכל).

תנור אפיה: אם לא צריכים לו במיוחד, כדאי שלא להכשיר אותו, כי יש סוברים שאי אפשר להכשירו. ולכן למעשה עדיף לקנות תנור חדש קטן לפסח, וגם לחסוך את הטירחה שבניקוי שלו. אולם אם זקוקים לו בדווקא, יש לנקותו היטב מקודם ע"י חומר חריף (סנו-תנורים, סנט-מוריץ, וכיוצ"ב) ולהקפיד לנקות בכל החריצים, אח"כ להמנע משימוש 24 שעות, ואז להדליקו לחום הגבוה שבו למשך שעה (שהיא קצת יותר ממשך הזמן הממוצע של אפיה), במלוא התוכניות של התנור (כלו' חום עליון ותחתון, גריל, טורבו, וכו'). (כמה שיטות נאמרו בזה. יש סוברים שאי אפשר בכלל להכשירו, כיון שתנור הבולע בלי נוזלים זקוק לליבון חמור, שהוא כ-400 מע"צ, והתנור אינו מגיע לחום כזה. כ"כ הגר"מ פיינשטיין בסי' הלכות הפסח (העי' קלו). ויש מתירים את השימוש בו אחר ההכשרה רק בתוספת תנאי שאח"כ יעטוף בניר כסף את דפנות התנור, או את התבנית והאוכל שחפצים לאפות. וכ"כ הגר"ש אלישיב שהובא בסי' דור פסח כהלכתו (ח"א פ"ח העי' יא), והגרש"ה ואזנר בקובץ מבית לוי (ח"א עמ' ל), והגר"נ קרליץ בסי' חוט השני (פסח, פ"י סק"ב). ויש אומרים שההכשר מועיל רק בדיעבד ובשעת הדחק, כ"כ הגרש"ה אויערבאך בשו"ת מנחת שלמה (מהדו"ת סי' נא), והגר"צ אבא שאול בשו"ת אור לציון (ח"ג פ"י סי' ב). אמנם רבנו הגר"ע יוסף בהליכות עולם, פסח (הכשר כלים עמ' קלב) ס"ל שרשאים להכשיר תנורים לכתחילה, ומפני שכאשר נמנעים מלהשתמש יום אחד הכל כבר נטל"פ ואסור רק מדרבנן, וא"כ יש לצרף את הרמב"ם דס"ל שבהיתרא בלע די בהגעלה (או ליבון קל), ואת הסוברים שלא אמרינן זיעה מילתא אלא בנוזלים ולא ביבש. ואע"פ שמרן השו"ע פסק נגד שתי השיטות הללו, מ"מ במקום הפסד מרובה ואיסור דרבנן, ניתן לסמוך עליהם. עיי"ש. (ולשיטה זו שניתן לעשות הכשר, צריך שיהיה חום גבוה שעה משעה שהתנור הגיע לחום הגבוה, ולא משעה שהדליקו אותו. וכמבואר בהליכות מועד עמ' עב). והחולקים על היתר ס"ל שכיון שעכ"פ שאיסור דרבנן יש, והיתרים אלו לא נפסקו להלכה, וגם אין הפסד מרובה בקניית תנור טוסטר-אובן שאינו יקר כלל, פעם אחת בחיים לכל הפסחים, ואדם מוציא על זוג נעלים יותר מסכום תנור, ולכן א"א לסמוך כאן על הפסד מרובה. ע"כ הסוגיא. למעשה, באולמות ומסעדות נוקטים להקל בזה, ובבתים פרטיים משתדלים להחמיר, וכך היתה הוראת אאמו"ר זלה"ה).

פרטים נוספים בדין תנורים:

א. תנור עם **תוכנית ניקוי פירוליטי** מועיל לכו"ע להכשירו, היות וחומו (550 מע"צ) הם ליבון חמור לכו"ע. (שערי ימי הפסח, טשזנר, עמ' פא. אמנם כתב שם שיש לשים ניר כסף על הדלת והצדדים כיון שאינם מתחממים כל כך. והיינו להסוברים לעיל שאין מועיל הכשר לתנור בלי זה).

ב. החפצים להכשיר בתנור שלהם **רק תא אחד** ולהשתמש רק בו, רשאים לעשות כן. אמנם צריך לנקות את שני התאים, אבל אין חובה להכשיר את שניהם, אם מתכוונים להשתמש רק בתא אחד. (הגר"ש"א בסי' אשרי האישי עמ' שמח).

ג. **את התבניות (הרב פעמיות) העשויות אמאייל**, אי אפשר להכשיר. וצריך לקנות חדשות דוקא, או להשתמש בתבניות חד פעמיות. (כי כאמור לעיל, אמאייל שהוא פח המצופה זכוכית, אינו עומד בליבון. ואף מסוכן מאוד שאחר הליבון יכנסו שבבים זעירים של זכוכית לגופו של האוכל).

ד. **גם תבניות רגילות אחרות, העשויות אלומיניום או פלדת אל חלד**, אין להכשיר, וצריך לקנות חדשות או להשתמש בחד פעמיות חדשות כנ"ל. (שהרי הן דורשות ליבון חמור, ויותר מגוף התנור שבלע רק באדים. וכמבואר במשנ"ב תנא ס"ק סה, ועוד. וכיון שלמעשה הן אינן עומדות בליבון חמור, ומאידיך אין היתר של הפסד מרובה כי קל לקנות תבנית חד פעמית בשקלים בודדות ולשים על הרשת, אין מצב מעשי להכשירם).

ה. **כמו"כ תבניות סיליקון** אי אפשר להכשירם לפסח. (אע"פ שהן עומדות בחום רב, כי אי אפשר ללבנם כיון שימסו. ופשוט. וכ"פ בסי' כי בא מועד סי' תנא הערה קסג* הנסמנת בכוכב).

ו. **ומ"מ בכל סוגי התבניות**, אם הקפידו להשתמש בהם רק עם ניר כסף או ניר אפיה, ניתן להכשירם בהגעלה או יחד עם הכשר התנור בהיסק שעה. (סי' הגעלת כלים פ"א).

ז. **את הרשת** ניתן להכשיר בליבון בתוך התנור, דהיינו ליבון קל. שהרי היא מתכת רגילה ולא אמאייל, ובלעה רק מהזיעה שבתנור. (ולכן לספרדים – מועיל לה גם הגעלה בלבד). ומ"מ לפני ששמים עליה את התבניות החד פעמיות בשימוש בפסח, יש לשים עליה ניר כסף. (לספרדים, הולכים אחרי רוב התשמיש, וכיון שבד"כ אין אופים על הרשת, והיא בלעה רק באדים, די לזה בהגעלה. [בתנורים שאכן בד"כ לא מחממים פיתות וכיוצ"ב על הרשת. אבל אם באופן קבוע אופים על הרשת, אזי צריך ליבון חמור והיא תתקלקל ואין לה תקנה]. ולבני אשכנז לעולם בעי ליבון חמור מפני שלפעמים נשפך על הרשת שיירים מהעוגה הרוחת, ויש לחוש למיעוט תשמישו. ולהמכשירים את התנור בליבון קל [כלו' בחום התנור עצמו], יתכן שיכשירו גם כאן, אע"פ שלא בלע רק באדים, בצירוף זה שיש כאן רק מיעוט תשמישו. וכ"ה בהליכות מועד עמ' עג. ומ"מ לשיטות אלו מבחינה מעשית יותר קל להשיג רשת אחרת בחנות חלקי חילוף לתנורים).

תנור גרילר המיועד לבשרים **בלבד**, אינו צריך הכשר כלל, אלא ניקוי בלבד. (שו"ת אור לציון או"ל ח"ג פ"י אות ב).