



בס"ד. הכשרת הכלים - מדריך לפי סוגים

כלי מתכת:

כלי מתכת הם המצויים ביותר להכנת אוכל חם. דהיינו: כלי אלומיניום, נירוסטה, נחושת, ברזל. וכן הדין בכלים מכסף או מזהב.

ההכשר שלהם כפי השימוש: כלומר אם השימוש היה בחום בלי נוזלים – צריכים ליבון. ואם השימוש היה בנוזלים חמים או חריפים – צריכים הגעלה. ואם השימוש היה רק בחמץ קר, אינם צריכים הכשר כלל. (ולגבי שימוש מעורב, עיין לעיל בביאור הכלל "רוב תשמישו").

כלי חרס, חרסינה, קרמיקה (פורצלין וכד');

אם השתמשו בהם בחמץ חם או חריף, אפילו רק ביכלי שני, אי אפשר להכשירם, לא בהגעלה ולא בליבון.

אבל אם השתמשו בהם בחמץ קר, מעיקר הדין אפשר להכשירם בשריה במים ג' ימים. (ומ"מ ראוי להחמיר בזה, ושלא להשתמש בהם).

כלי אמאיל:

אין להכשירם, מפני שהם מתכת מעורבת בחרס. ולא מועילה להם לא הגעלה ולא שריה במים.

כלי זכוכית:

לספרדים, כלים אלו אינם בולעים ופולטים כלל, ואין צריך להם כל הכשרה, בין שהשתמשו בהם באש בלי נוזלים (כג' תבניות פיירקס), ובין שהשתמשו בהם בנוזלים רותחים (כגון צלחות מרק מזכוכית), וכ"ש כשהשתמשו בהם בצונן.

אבל לאשכנזים דינם ככלי חרס, שכאמור לעיל אין להכשירם כלל. בשעת הדחק התירו להכשירם ע"י הגעלה ברותחים בכלי ראשון (אף אם אינו על האש) – אם הזכוכית עומדת בהכשרה כזו, או להכשירם ע"י השריה שלשה ימים כנ"ל.

כלי זכוכית חסינת אש:

כגון תוצרת דורלקס או פיירקס וכד', וכן משטח הזכוכית של כיריים תרמיות, וצלחת הזכוכית של המיקרוגל, וכל כיוצ"ב: לספרדים יש להקל להחשיבם כזכוכית רגילה. אמנם רבים מחמירים בזה ומצריכים להכשירם בהגעלה ג' פעמים. (דעת הגר"ע יוסף להקל, חזו"ע הגעלת כלים י". ודעת המחמירים בזה עיין סי' הגעלת כלים פרק יג אות שעה).

ואין צורך לטבול כלים אלו במים קרים אחרי ההגעלה, כדי שלא יתנפצו.

כלי עץ, בקליט, פלסטיק, גומי, פוליאטילן, צלולויד, ניילון:

אם השתמשו בהם בכלי ראשון (חם או חריף), נחלקו אם אפשר להכשירם. ולמעשה יותר ראוי שלא להכשירם. גם בלאו הכי מצוי בדרי"כ שיש בהם חריצים רבים וקשה לנקותם, ולכן אין להכשיר כלים אלו אם יש בהם חריצים.

אך אם השתמשו בהם בכלי שני, אפשר להכשיר בהגעלה, אם ניתן לוודא שהם נקיים היטב.

כלי אבן (וכן שיש טבעי, לא יצוק):

אם הם עשויים מחלק אחד – חייבים בהגעלה. גם אבני שיש (טבעי, לא שיש יצוק) הרי הם כאבן.