

יצחק מרדכי הכהן רובין הר נוף ירושלים תובב"א

ליל שבת הגדול תשע"ז

הכשרת כיריים חצובות ומכשירי מים למיניהם

שיעור בית הכנסת חניכי הישיבות ארחות איש

בשנים האחרונות קיימים כלים ומכשירים חדשים לשימושם של בני אדם, שיש בהם נידונים הלכתיים בנוגע להכשרתם לפסח ולשאר ימות השנה, ובתוכם גם כלים כאלו שלא נתבארו דינם להדיא בדברי הפוסקים הקדמונים וגם האחרונים, ומכיון שרבים זקוקים להשתמש בהם בימות הפסח יש לברר איך סדר הכשרתם לפסח*.

ימות השנה השתמשו בהם לערות על חמץ והברזים נידונים ככל כלי שבלע חמץ.

ומכיון שברז זה בלע על ידי רותחים [ולא רק על ידי עירוי] יש להכשירו בהגעלה. ודבר זה לא שייך לעשותו במציאות, הן מחמת שבמכשירים רבים הברזים לא ניתנים לפירוק כלל, והן שבמכשירים מסויימים הברזים הם מפלסטיק שנקטו גדולי ההוראה שיש לחוש ודונו ככלי חרס שלא מועילה לו הגעלה.

הכשרת חצובות שעל גבי הכיריים

בעניין השימוש בחצובות שעליהם מונחים הסירים, יש להבחין בין שימוש של כיריים בכל השנה [לבשר וחלב] לבין השימוש בפסח. דהנה כתב הרמ"א סי' תנ"א סוף סעיף ד' חצובה צריך ליבון. וכתב ע"ז המשנ"ב ס"ק ל"ד דחצובה הוא כלי שיש לה ג' רגלים ומעמידין עליה קדרה או מחבת בתנור על האור כל השנה ואם רוצה להשתמש בה בפסח צריך ללבנה באור לפי שלפעמים נשפך עליה עיסה ונבלע בה טעם חמץ ע"י האור.

וזהו רק לכתחלה משום חומרא דחמץ, דבאמת שתי קדרות הנוגעות זו בזו אין יוצאת הבליעה מזו לזו כמבואר ביו"ד סימן צ"ב ס"ז, וגם יש לתלות שאף אם נשפך כבר נשרף והלך לו כיון שבכל שעה היא על האש, וע"כ בודאי די לזה בליבון קל ובדיעבד אף אם נשתמש עליו בלי ליבון כלל ג"כ אין לאסור, עכ"ד המשנ"ב.

ומתבאר מדברי המשנ"ב דאיכא ב' טעמים להא שחצובה אינה צריכה ליבון: [א]. אין בלוע יוצא מחתיכה לחתיכה בלי רוטב. [ב]. החצובה מתלבנת תדיר מהאש שעליה היא מונחת.

הכשרת מכשירי סינון המיועדים למים חמים

[מיני בר]

יש לברר את סדר הכשרתם לפסח של מכשירי מים [המכונים "מיני בר"], והשאלה נוגעת למציאות שבמשך ימות השנה עירו מים חמים מהמכשיר על גבי חמץ המונח בכלי, והדבר מצוי במיני מרק, מנות חמות, אטריות וכדומה. שהמציאות היא שבשעה שמערים מים חמים על החמץ עולים אדים מהכלי שבתוכו החמץ אל הברז שממנו יוצאים המים ועלולים לאסור אותו.

שורש הנידון הוא דכיון שהברז שממנו יוצאים המים החמים גם הוא חם, והאדים העולים מהכלי שבו החמץ נוגעים בברז, ואוסרים אותו, ככל דין בליעות בכלים שאם נפל משקה אסור [אפילו צונן] על גבי סיר רותח, נאסר הסיר. ונידון זה הוא מלבד הנידון הרגיל שיש בכל עירוי מכלי לכלי שבו יש לדון מצד דיני "ניצוק" ו"זיעת משקין".

מציאות זו של עירוי ממכשירי מיני בר, שונה מעט מכל עירוי רגיל המקובל בקומקום וכדומה דבמכשירי מיני בר המקום המיועד לכוס הוא סמוך ביותר לברז שממנו יוצאים המים, והאדים היוצאים מהכלי שבו החמץ הם בשיעור שהוא מלחלח את הידיים [שהוא שיעור שהזיעה נחשבת לזיעה האוסרת], ונמצא שכאשר זיעה זו נבלעת בברז של המיני בר היא גורמת לו להיות בלוע מחמץ.

דין זה מקורו ביו"ד סי' צ"ב ס"ח שאם הכלי העליון חם אזי אף אם אין חום של יד סולדת באדים מ"מ הוא אוסר את הכלי. ונמצא שייטכנו מכשירים כאלו שבמשך

* ולעניין דיני הכשרת כלים אלו בשאר ימות השנה מבשר וחלב יתבארו הדברים אי"ה במקום אחר, וראה להלן הערה ה' מש"כ בעניין כריים קרמיות וכיריים אינדוקציה לעניין השימוש בהם בשאר ימות השנה.

ולעניין דיעבד כתב במשנ"ב שאם השתמשו בשיפוד שלא עבר ליבון חמור וצללו עליו אזי במקום הפסד מרובה או ביטול שמחת יו"ט אם הכלי אינו בן יומו אפשר בשעת הדחק לסמוך על המקילים.

עוד יש לחוש בחצובות אלו שאם הם מצופות אימייל והן חדשות שאדם חושש שמא יפסדו על ידי הליבון, ובאופן זה לא מועיל ליבון, דאנו חוששים שמא לא ילבן את הכלי היטב מחשש שייפסד הציפוי, כדמצינו חשש דילמא פקעי הנאמר בכלי חרס בריש סי' תנ"א.

כיסוי החצובות בנייר אלומיניום – יש עצה לנקות היטב את החצובות ולכסות אותם היטב בנייר אלומיניום עבה שבאופן זה אין חשש שעברו בליעות מהחצובה אל הסיר.

פלטה חשמלית

פלטה חשמלית דינה ממש כדין כיריים דידן כיון שיתכנו בליעות ממיני חמץ שגלש וכדומה, וכיון שהיא מצופה אימייל אין דרך להכשירה בליבון חמור, ולכן ההוראה היא, שאם יש באפשרותו להשתמש בפלטה המיועדת רק לימות הפסח יעשה כן. ואם לאו יש לנקותה היטב ולכסותה עם נייר אלומיניום עבה.

ואין לומר שסגי לה בליבון קל, דכיון שהחמץ נבלע בה על ידי האור בעינן ליבון חמור ולא קיימות סברות המשנ"ב הנ"ל, שהרי עינינו רואות שיש גלישות שאינן נשרפות מיד וגם מצוי מאוד גלישות שיש בהם רטיבות ניכרת שהם יחברו בין הסירים לבין הפלטה הבלועה מחמץ.

כיריים חשמליות

כיריים חשמליות עם מבערים ממתכת [מה שהיה מצוי ונפוץ בשנים עברו] מועיל להדליקם לחום גבוה וחשיב ליבון חמור, ודין החצובות הוא כדין חצובות דידן וכדלעיל.

כיריים קרמיות

כיריים קרמיות עשויות ממשטח זכוכית חלק [מחומר החסין לאש] שמתחתיו ישנם גופי חימום⁷. דין הזכוכית תליא במחלוקת ראשונים האם זכוכית אינה בולעת כלל, או שהיא בולעת ודינה כדין כלי חרס שלא מועילה לו הגעלה. ודעת השו"ע בסי' תנ"א סכ"ו כדעת הראשונים הסוברים שזכוכית אינה בולעת כלל, ודעת הרמ"א שיש לחוש שדינה

ונמצא שלפי דברי המשנ"ב מן הדין אנו לא חוששים ויכולים להשתמש לבשר וחלב באותה חצובה, וכל מה שהחמיר הרמ"א הוא משום חומרא דחמץ.

אלא שיש לדון מדוע לא חש המשנ"ב לממשות בעין שיכולה להיות על גבי החצובה, ועוד יש לדון בחצובות דידן שהן רחבות טפי ואינן מונחות כולן על גבי האש, וא"כ שמא הטעם השני שיש ליבון תדיר, לא שייך בחצובות דידן [ואפשר שזהו הטעם שהמשנ"ב לא חשש לממשות כיון שאיירי בחצובה שהיא קטנה והאש שולטת בכל שטח החצובה והאוכל מיד נשרף].

אלא ש"ל שאה"נ אף שאין כל שטח החצובה מונח על האש, מ"מ הוא חס מאוד ואפשר שהוא בחום שנחשב עכ"פ בגדר ליבון קל, וכיון שאנו חוששים לבליעות של בשר בחלב הרי כל פעם שיש בליעה היא של היתרא וסגי לזה ליבון קל [וליבון קל דינו כליבון חמור שאפשר לעשותו אפילו כשהכלי הוא בן יומין]. ויש לבדוק אם ישנם מקומות בחצובה שאינם מגיעים לחום של ליבון קל, וממילא עדיין קיים החשש שחצובה אינה מתלבנת ובעינן לסמוך רק על הטעם הראשון שבמשנ"ב.

והנה כל זה לעניין בשר בחלב שאם בלע מועילה לו הגעלה, וליבון קל דינו כהגעלה ומהני, אבל לגבי פסח שאנו חוששים לשיטות שחמץ מיקרי איסורא, בלע ולכן כתב השו"ע סי' תנ"א ס"ד שיש ללבן שיפוד שהשתמש בו חמץ, וא"כ אם באנו לדון בחצובות דידן שהן רחבות ואין האש שולטת בכל שטח החצובה אין לנו אלא הטעם הראשון של המשנ"ב שכיון שאיירי בסיר המונח על גבי החצובה הרי שאז י"ל שאין בלוע עובר מחתיכה לחתיכה בלי רוטב. אמנם כיון שבמציאות רואים שכאשר הסירים גולשים הרי שיש רטיבות ניכרת על גבי החצובות קשה מאוד לסמוך רק על טעם זה.

ולכן ההוראה היא ללבן את החצובות בליבון חמור שיהיו ניצוצות ניתזים ממנו², ועוד שהרי עינינו הרואות שפעמים ישנה ממשות של מיני אטריות ושאר מיני חמץ שנמצאים על גבי הכיריים בעודן רותחות.

² שהרי כל הטעם שבהגעלה בעינן שיהיה הכלי אב"י זהו מפני החשש שהטעם היוצא יחזור ויבלע במים ושוב יבלע בכלי, אבל ליבון שהוא שורף את הבלוע א"כ אינו חוזר לכלי כלל, וזה שייך גם בליבון קל שהטעם יוצא ואינו חוזר כלל.

³ אמנם לא תמיד רואים ניצוצות כיון שכלים דידן עשויים בצורה חזקה וצפופה יותר מאשר בזמן הפוסקים ולכן סגי בשיעור חום שבכלי ברזל רגיל יוצאים ממנו ניצוצות.

⁷ גופי חימום אלו עשויים מהלוגן שמגיע לחום גבוה מאוד.

ככלי חרס, ובני אשכנז שמחמירים כדעת הרמ"א חוששים שכיריים אלו המכוסות בזכוכית בלעו חמץ.

ויש לדון האם מועיל להכשירם על ידי שמחמם אותם לחום גבוה ביותר, דאפשר שדינו כליבון חמור שמועיל לכלי חרס, ואף שבעלמא לא מהני ליבון לכלי חרס דחוששים דילמא פקעי, אבל בכיריים אלו שהמציאות מוכיחה דלא פקעי שוב אין לדמותם לכלי חרס, ושלא יועיל בהם ליבון.

אמנם אין להקל בדבר מכמה טעמים:

[א]. המציאות בכיריים מסוג זה שישנם חלקים במשטח שהם חמים מאוד וישנם חלקים שאינם חמים כל כך [דהיינו המקומות שבין כירה לכירה שמתחתם אין האש שולטת].

[ב]. עוד יש לדון דכיון שהכיריים בלעו מבחוץ וההכשרה נעשית על ידי חום החשמל הבא מבפנים, ומבואר בגמ' שכאשר כלי חרס בלע מבפנים לא מועיל לו ליבון מבחוץ [ונפסק בשו"ע תנ"א ס"ב].

[ג]. אלא שיש לעיין האם דין זה שלא מועיל הסיק מבפנים למה שנבלע מבחוץ, נאמר גם כאשר החום בצד השני של הכלי חרס הוא כ"כ גדול, דשמא אז הבלוע נשרף בודאי, וצ"ע. [ולעניין כלי מתכת מבואר ביד יהודה שגם ליבון מבחוץ מועיל].

ומכיון שאין להקל בזה בלי ראייה ברורה, אין להשתמש בכיריים אלו בפסח אלא אם כן ישים כיסוי מתכת על כל שטח הכיריים באופן שלא יהיו חששות של גלישה. [כל זה לעניין שימוש בכיריים אלו לפסח, ולעניין שימוש בכיריים אלו בשאר ימות השנה ראה הערה¹⁷].

¹⁷ לעניין השימוש בכיריים אלו בשאר ימות השנה לגבי חששות של בשר וחלב, יש להבחין בין שימוש בו זמנית של סירים עם מאכלים בשריים וסירים עם מאכלים חלביים, לבין שימוש בזה אחר זה. דהנה כאמור הזכוכית שממנה עשוי משטח הכיריים נחלקו בו הראשונים האם אינו בולע או שהוא בולע ודינו ככלי חרס שאין מועיל להכשירו, ולעניין חמץ בפסח נהגו בני אשכנז להחמיר כשיטת הרמ"א שכלי זכוכית בולע ולא מהני להכשירו. אבל לעניין בליעות של בשר וחלב נקטו הפוסקים לעיקר להקל בדבר [עיין פמ"ג סו"ס תנ"א במ"ז ד"ה אעתיק]. ולכן אם בא להשתמש בו זמנית עם סירים שיש בהם בשר וסירים שיש בהם חל, יש לחוש לגלישות של בשר וחלב שיאסרו את הכלים ואת המאכלים שבתוכם, ואילו בשימוש בזה אחר זה, אם המשטח יהיה נקי, הרי שכל החשש הוא שהמשטח בלע מתחילה בשר ושוב בלע חלב, ובזה נקטינן להקל. ולכן מן הנכון שלא להשתמש בו זמנית עם סירים שיש בהם בשר וסירים שיש בהם חלב כאשר יש לחוש לגלישות, ובזה אחר זה אם מקפידים שהמשטח יהיה נקי, אפשר להשתמש.

כיריים אינדוקציה

סדר הפעולה של כיריים אלו היא באופן שונה לגמרי והוא שכיריים אלו פועלים בשיטה של השראה מגנטית הגורם להיווצרות חום¹. בשעה שהסיר מונח על גבי המשטח הוא מתחיל את פעולתו ואז הוא מתחיל להתחמם, ובשעה שמורדים את הסיר מעל גבי המשטח הוא מפסיק את פעולתו, וראה בהערה שאין להשתמש בכיריים בשבת².

גם כיריים אלו צורתם שהן עשויות ממשטח חלק של זכוכית חסינת אש, ונראה שלדעת השו"ע דינם ככלי זכוכית שאינם בולעים כלל, ולדעת הרמ"א הם בולעים ואין אפשרות להכשירם כלל. ולא מהני לשים כיסוי של מתכת וכדומה, כיון שמבחינה מציאותית הכיריים לא יפעלו.

אמנם העצה לזה לימות הפסח להניח משטח של סילקון דק³ שתכונתו היא שמחד גיסא אינו מונע את פעולת הכיריים, ומאידך יכול לשמש כחציצה [ובתנאי שאכן ידאגו להניחו כראוי שלא יהיו גלישות]. ולעניין השימוש בכיריים אלו לשאר מות השנה ראה הערה ה'.

סירים מצופים למיניהם [אמייל, קרמי,

טפלו, אבן]

ישנם בשנים האחרונות סירים עם ציפויים שונים, כגון אמייל [שמוזכר כבר בשו"ת חת"ס יור"ד סי' קי"ג], טפלו [שקיים שנים רבות והוא סוג ממני הפלסטיק], ציפוי קרמי [שמורכב מתערובת זכוכית], ציפוי אבן [שמורכב מסוגי אבן עם תוספות], ובכל אלו לא מועילה להם הגעלה לפסח. ואף לבני ספרד כיון שמערבים בהם מיני דבק ושאר חומרים ויש לחוש בהם שהם ככלי חרס שלא מועילה להם הגעלה.

¹ חימום בעזרת אינדוקציה [השראה מגנטית], נמצא במדינות רבות כבר עשרות שנים, ובשנים האחרונות החלו להשתמש בו גם בארץ ישראל. אופן החימום על ידי אינדוקציה נעשה על ידי יצור של שדה מגנטי משתנה [בתוך המכשיר], כאשר שדה זה פוגע במתכת מגנטית-ברזל, הוא גורם לתזוזת הפרודות שבתוך המתכת, חיכוך זה בין הפרודות גורם להיווצרות חום.

² יש להזהר בשימוש במשטחים כאלו בשבת, אף אם אין חששות של שהייה, כיון שבשעה שמסירים את הסיר מיד נפסקת פעולת הכיריים.

³ המצוי אצל העוסקים באפיה.