

הכשרת המטבח המודרני לחג הפסח

תשפ"ג | 2023

כתיבה:
הרב **מנחם פרל**
ראש מכון צומת
הרב **שי סימינובסקי**
מנהל תחום תוכן והסברה


מפגש בין הלכה לטכנולוגיה



תוכן עניינים

הכשרת האטבח המודרני

- « תנור אפיה
- « תנור אפיה פירוליטי
- « תנור מיקרוגל
- « פלטת שבת
- « מדיח כלים
- « מחבת מצופה טפלון/שיש/טיטניום
- « בר מים, מיחם, מכונת קפה
- « קומקום חשמלי
- « כיריים קרמיות וכיריים אינדוקציה
- « סיר לבישול איטי (Crockpot)
- « משטחי עבודה וכיורים
- « כלי בישול רב תכליתיים
- « כלי ריסוק וקיצוץ - בלנדר, שייקר, פוד-פרוססור
- « כלי אוכל מחומרים סינטטיים

אי טהילה

- « הרחבה הלכתית
- « האם יש אפשרות נוספת?
- « איך זה עובד?
- « מתי זה מתאים?



הגד שמה!



לרכישה ומשלוח עד הבית לחצו כאן <<



הקדמה

אמנם אנחנו מכריזים ש'אין עוד מלבדו', אבל מיד לאחר מכן מייחסים תוצאות של עמל והשתדלות לעצמנו או לאנשים אחרים. ובכך נכנסים לבלבול בין תועלת ריבוי המאמץ האנושי ובין אמונה שהכל מאת ה', בין גבול כוחנו ובין איתני הטבע. עיקרה של היציאה לחירות הוא ההשתחררות מכל גבהות לב, והיא באה רק לאחר ניתוק מוחלט מכל תסיסה וחימוץ, ואפילו טעם של חמיצות שנטבע בדופן סיר.

שתי דרכי ההכשרה העיקריות הן ליבון והגעלה:

בליבון אנחנו מניחים את הכלי באש של ממש, עד שיינתזו מהכלי ניצוצות, ובהגעלה, מניחים את הכלי בתוך דוד מים רותחים. שתי דרכים אלו אינן מתאימות לכלים חשמליים, שכן הן עלולות להזיק לכלי ולפגוע ביכולתו להמשיך ולהשתמש בו. אמנם, בליבון, יש ולעתים שאנחנו מסתפקים ב'ליבון קל', היינו 'עד שקש ישרף מצדו האחר', אך גם דרך הכשרה זו אינה מתאימה לכל כלי. עלינו, אם-כן, לבחון דרכים יצירתיות, שיהיו מקובלות לכתחילה על-פי ההלכה, ומאידך ישמרו לגמרי על שלימות הכלי אותו נרצה להכשיר. משמעות הכלל 'כבולעו כך פולטו', הוא שכלי שהשימוש בו היה במים על האש, דינו בהגעלה בכלי ראשון (המונח על האש ומבעבע), כלי שהשימוש בו היה בכלי-שני, או בעירו וכדומה, דינו בהגעלה ע"י עירו וכד' (שו"ע תנא, ה). נחלקו הפוסקים האם כלל זה שייך גם בליבון, או שבכלי שבלע ישירות מהאש, הדרך היחידה להכשירו היא ליבון באש ממש [או בטמפרטורה מקבילה, ראה להלן בתנור, ובתנור פירוליטי]. שכן השולחן-ערוך הזכיר דרגות חום רק ביחס להגעלה (כך שיטת ר"ת: אג"מ י"ד א"ס; מקראי-קודש לרצ"פ פרנק א"פ, ז; פס"ת תנא, ז). מאידך יש הסוברים שכלל זה מתייחס גם לליבון (מנח"ג, סו; פשט דברי המשנ"ב תנא, כז).

הרשימה דלהלן באה לתת הנחיות עבור מגוון כלים חשמליים, רובם חדשים, המצויים בשימוש כיום בחלק ניכר מהמטבחים בישראל, ולא באה למצות את כל דיני הגעלת כלים.





תנור אפייה

רבים נזהרים שלא להכשיר תנור לפסח. שכן האפייה בתנור מתבצעת ללא נוזלים בדרך כלל, ואם כן נדרש ליבון חמור (שו"ע תנא, טו), פעולה שבאופן כללי לא ניתן לבצע בתנור חשמלי. סיבה שנייה נעוצה בעובדה שדלת התנור עשויה זכוכית, ולדעת הרמ"א (מנהג האשכנזים) זכוכית בולעת ואינה פולטת (תנא, כו).

עם זאת, יש למקילים על מה לסמוך. מי שרוצה להכשיר את התנור, ינקה אותו היטב, ימתין 24 שעות מהאפייה האחרונה, ולאחר מכן יפעיל את התנור על החום המירבי למשך שעה. טעמי המקלים: א. אין מגע בין התנור לחמץ. ב. י"א שחמץ נקרא 'היתרא בלע' (ראה משנ"ב תנא, כח). ג. י"א ש"כבולעו כך פולטו" מתייחס גם לליבון. (שו"ת מנחת יצחק ג,ס; נמסר בשם הגר"מ אליהו זצ"ל)

אפשרות אחרת, אפשר לכסות את התבשילים בזמן האפייה בפסח, ובכך למנוע מגע של אדי המאכל בדפנות התנור. את תבניות האפייה [ואת הרשת, אם הניחו עליה חמץ ישירות] לא ניתן להכשיר, מכיוון שבלעו חמץ ביבש, ויש להחליפן בתבניות ייעודיות לפסח.

תנור אפייה פירוליטי

לתנור זה פונקציית ניקוי עצמי בעוצמה גבוהה מאד (Self-cleaning). ע"פ ניסיוננו, אפשר להחשיב טמפרטורה של 450°C לליבון חמור [יתכן שאף 400°C , ו- 300°C לליבון קל. (ראה מאמרנו בתחומין מ'; ובשם הר"מ פיינשטיין ביסודי ישורון עמ' קנז ובספר הגעלת-כלים (הרב צבי כהן) (פ"ג הערה תלב; דבר חברון או"ח ג,ג). יש להקפיד לנקות את דלת התנור ואת חיבורי המתכת היטב עם חומרים פוגמים, וכן את הגומי שמסביב. יש לשים לב כי לא ניתן להכשיר את התבניות והמסילות הפנימיות בניקוי הפירוליטי, ויש לרכוש סט חילופי לימי הפסח.

תנור מיקרוגל

צורת החימום של קרינת המיקרוגל פועלת ישירות על המאכל, ובאמצעות האדים הנפלטים בעת החימום נבלע טעם המאכלים בדפנות. על מנת להכשירו לקראת פסח, יש לנקות באופן יסודי את כל תא החימום (לעיתים בתקרת התא מצטברות שאריות לכלוך ושומן רבות), וכן את החריצים



בצירים ובפתח התנור, להמתין 24 שעות, ולאחר מכן להרתיח כוס מים בעוצמה גבוהה למשך מס דקות עד שהמים ירתחו ויגלשו מעט. את צלחת הזכוכית, למנהג האשכנזים, אין להכשיר אלא להחליף או לכסות באמצעות ניילון נצמד עבה. לחילופין ניתן לחמם את מאכלי הפסח בכלים אטומים או מכוסים - גם במקרה כזה, יש לנקות את המיקרוגל מפרורים ושאריות חמץ.

פלטת שבת

בלעה טעם בעירוי, מגלישת הסירים, ע"כ מומלץ לנקות, לכסות ברדיד אלומיניום ולהפעיל למשך כ-40 דקות, כך שהחום שנאצר בחלל שבין נייר הכסף לפלטה יגיע לכ-300° וילבן את הפלטה ליבון קל (ראה תחומין מ, מאמרי). מומלץ שלא לכסות את הפלטה ברדיד אלומיניום לכל החג, מאחר וכיסויה מעלה את חום הפלטה לטמפרטורה גבוהה העלולה לגרום לדליקה במשך הזמן. אפשר להשתמש בכיסוי סיליקון [יש לוודא שהוא עמיד בטמפרטורה של 200° לפחות]. אם הפלטה מכוסה, אין צורך בהגעלה. פלטה שמחממים עליה חמץ ישירות, הרי היא כתבנית אפיה שצריכה ליבון חמור ואי אפשר להכשירה לפסח.

מדיח כלים

מנקים היטב את המדיח ואת המסננת שבתחתית המדיח כך שתישאר ללא שומנים. נמנעים משימוש במדיח בחמץ, למשך 24 שעות. את הרשתות יש המחליפים [הסוברים שדינו של פלסטיק, כחרס, שבולע ולא פולט, ראה אג"מ ב,צב]. למעשה, ניתן להשאירם במדיח ולהפעילו על התוכנית החמה והארוכה ביותר לשם הגעלה לרוב הפוסקים מועילה הגעלה בפלסטיק - (פס"ת תנא, נג). בכל השימושים בפסח, רצוי להכניס את הסבון לתא שטיפת הכלים [ולא למקום המיועד לו], משום שהסבון שבתא הקטן נכנס לפעולה רק בשלב מאוחר יותר של השטיפה. יש שהחמירו שלא להשתמש כלל במדיח בפסח, מחשש שמכיל חלקי חרס, אך רוב המדיחים היום אינם כאלה (ראה מאמרו של הרב ישראל רוזן בתחומין יא, ביחס למספר תשובות באג"מ).





מחבת מצופה טפאן / 'יש' / טיטניום

מחבת רגילה, מכשירים בליבון קל (רמ"א תנא, יא). חז"ל אסרו להכשיר כלים עדינים שיש חשש שההכשרה לא תתבצע כהלכה מחמת שיחשוש לשלימותם (שו"ע תנא, א; משנ"ב שם יג-יד). כך הדין גם ביחס לחומרי הציפוי הסינטטיים (אג"מ או"ח ב, צב), ועל-כן, אין להכשיר לפסח מחבתות מצופות.

בר מים, מיחם, מכונת קפה

בר מים המשמש לשתיה חמה בלבד, וכן מכונת קפה, אינם צריכים הגעלה לפסח, משום משום שהמציאות כיום היא, המציאות כיום היא שאין מערבים חמץ בתה, שוקו וקפה לסוגיו. עצם העירוי מבר המים לכלי חמץ אינו אוסר אותו לשימוש בפסח (ט"ז תנב, יא ערוה"ש תנב, יח). אך שימוש בבר מים או במיחם להכנת מנה חמה, עירוי על סובין וכד', מבליע במיחם/מיני-בר טעם חמץ, במקרה כזה יש להכשירו (משום שלכתחילה מחמירים בפסח מדין 'ניצוק-חיבור' - שעה"צ תמד, ד; פס"ת תמד, יד). את המיחם יש לנקות היטב, כולל את קרקעיתו כך שלא יהיה בה אבן, להימנע משימוש בחמץ 24 שעות, למלאותו מים, להרתיתו, לפתוח את הברז על מנת שיזרמו דרכו מים רותחים. להשלים את המים החסרים ולאפשר להם לגלוש בזהירות על גדות המיחם. את המכסה יש להגעיל בנפרד. [כאשר רגילים להניח חלה ישירות על מכסה המיחם, אין להסתפק בהגעלה, אלא יש גם לצפותה ברדיד אלומיניום, ולוודא שיש נקבי יציאה פתוחים לאדים המצטברים במיחם]. הכשרת מיני-בר - יש לרוקן את מיכל המים החמים. לנקותו ולהמתין 24 שעות ללא שימוש בחמץ. להרתית בו מים [במיחם בו יש אפשרויות לחצי או למלא, יש להקפיד להרתית את המיכל במצב 'מלא'], לאפשר יציאת מים רותחים דרך הברז. לרוקן את המיכל מהמים החמים, להזרים לתוכו מי ברז, שוב לרוקן. כעת המיני-בר כשר לפסח לכתחילה. השווה בפסח במקום ציבורי, ויש חשש שיש משתמשים במיני-בר/מיחם גם לחמץ, לכתחילה לא ישתמש במיחם (שו"ת מנחת יצחק ה, פא; שו"ת חבל נחלתו כב, יג). אם נחוץ מאד להשתמש במים חמים אלו, רשאי לסמוך על הכלל ש'כל שעת הדחק כדיעבד דמי'. ועכ"פ, לפני השימוש יש לוודא שהבר נקי.



הערה חשובה: לאחרונה, נפוץ השימוש במשקה שיבולת שועל כתוספת לקפה (במקום חלב), לכן, במידה ורגילים לערות את המים הרותחים לאחר תוספת המשקה הנ"ל, יש להכשירו ע"י עירוי ברותחים כנ"ל.

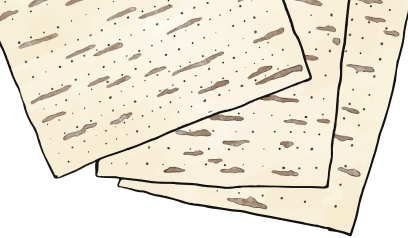
קומקום חשמי

על אף שקומקום חשמלי משמש להרתחת מים בלבד, ואין שימושו בחמץ - המנהג המקובל הוא, להכשיר בהגעלה, כל כלי העומד לשימוש בימי הפסח ברותחים (ע"פ מסקנת השו"ע תנא, כב). לפני ההגעלה, יש להסיר את האבן בתחתית הקומקום, למלאותו, להרתיחו, ולגרום למים הרותחים שישפכו באמצעות הוספת סודה לשתייה, מלח לימון [כשר לפסח!]. וכדומה.

כיריים קרמיות וכיריים אינדוקציה

בכיריים אלה, המשטח שעליו מונחים הסירים עשוי זכוכית. ולכן **למנהג רוב הספרדים**, שכלי זכוכית אינם צריכים הגעלה - די בניקוי ואין צורך בהגעלה. **למנהג האשכנזים**, שלא להכשיר כלי זכוכית לפסח (שו"ע ורמ"א תנא, כו), לכאורה אין להשתמש בהן בפסח. עם זאת, יש הסוברים שמכיוון שהזכוכית שממנה עשויות כיריים אלו היא חזקה מזכוכית רגילה, ניתן להכשירה גם למנהג האשכנזים (צי"א ט, כו; ספר פסח כהלכתו פ"ט הע' 27 בשם רי"ש אלישיב). אפשרות הכשרה לשיטה זו, יש להמתין 24 שעות מבישול החמץ האחרון, לנקות היטב את הכיריים, ואז להפעילן: בכיריים קרמיות - להפעיל את הכיריים למשך כרבע שעה, עד שיגיעו לחום המירבי (ראה מאמרי בתחומין מ; הרב יצחק דביר, אמונת עתיך 100 עמ' 158-165). בכירים אינדוקציה - להרתיח סיר ריק ולהעבירו בעודו רותח על פני כל משטח הזכוכית, כדי שכל המשטח יוכשר, שהרי בכיריים אלה החום עובר מהסיר לכיריים, ולא להיפך. ומכיוון שכלל הלכתי הוא שאין בליעה ופליטה במגע כלי בכלי ללא נוזל (רמ"א יו"ד צב, ח), יש להוסיף ולערוט מים מעט רותחים על הכיריים בזמן ההגעלה. (ראה הרב יצחק דביר, אמונת עתיך 121 עמ' 89-80).





סיר לבישול איטי (Crockpot)

סיר לבישול איטי הוא סיר חרסינה/קרמיקה, שנמכר יחד עם מעטפת חשמלית המחממת אותו. אין להכשיר סיר זה לפסח, משתי סיבות: (א) אין אפשרות מעשית להכשיר כלי חרס לפסח (שו"ע תנא,א). (ב) המעטפת החשמלית עצמה עשויה להתלכלך משאריות אוכל, בדומה לכיריים. ומכיוון שהיא חשמלית, אין אפשרות לבצע בה הגעלה או ליבון.

משטחי עבודה וכיורים

רבים ממשטחי העבודה הנפוצים כיום (המכונים בפי העם 'שיש') אינם עשויים מאבן טבעית - אלא מאבן העוברת תהליכי עיבוד הכוללים טחינה, הוספת דבקים וחומרים נוספים וייבוש בתנור (בחום נמוך יחסית). על מנת להכשיר לפסח משטחי עבודה וכיורים העשויים מאבן מעובדת (כגון 'אבן קיסר', 'בלנקו' ומותגים נוספים) - יש לוודא שהמשטח/כיור - שומר על תכונת האבן הטבעית - פליטת כל הטעם הנבלע בו. מכון צומת בודק משטחי עבודה וכיורים ומאשר את היותם ניתנים להכשרה לפסח. (ניתן למצוא רשימה מפורטת של משטחים מאושרים [כאן](#)). הכשרת כיורים ומשטחים יש לעשות אחרי ניקוי יסודי מכתמי מאכל, שומנים ושאריות אוכל באמצעות עירוי מים רותחים (מבעבעים) על כל המשטח. ע"פ ההלכה (שו"ע, תנא,יא) אין צורך להגעיל את כל המשטח בבת אחת ואפשר להכשירו בכמה עירוים. במידה ולא ניתן להכשיר את המשטח - יש לצפותו בנייר כסף עבה או כיסוי פלסטי, לפני השימוש בכלי פסח.

כלי בישול רב תכליתיים -

לאחרונה נכנסו לשימוש כלי בישול רב תכליתיים המשמשים לבישול, צלייה ואפייה (כגון נינג'ה גריל ודומיו) - ויש המעוניינים להשתמש בכלי זה לפסח באמצעות החלפת הכלים הפנימיים בהם נמצאים המאכלים





לשם כך יש לשים לב להנחיות הבאות:

1. אם הכלי משמש לאפייה וצלייה של חמץ גמור, כגון שניצלים, מאפים עוגות וכדו' - בדרך כלל לא ניתן כלל להכשיר את המכשיר, משום שחלקים ממנו, כולל המכסה, ממנו נפלט חום רב ואליו ניתזים מרכיבים מהתבשיל, דורשים ליבון חמור.
2. אם ניתן באופן בטיחותי - יש לכסות את מכסה המכשיר, שלא ניתן לשליפה, ברדיד אלומיניום, ואת גוף המכשיר ניתן להכשיר בדומה להכשרת תנור אפייה חשמלי - באמצעות הפעלה על החום המקסימלי למשך חצי שעה. ישנם רבים המחמירים שלא להסתמך על שיטת הכשרה זו, אך למקלים יש על מי לסמוך כדלעיל. את החלקים הנשלפים, יש להחליף לחדשים לפסח.
3. את החלקים החיצוניים של המכשיר, כגון פאנל הלחיצים וכדו', במידה ונתזים עליהם נוזלים ושומנים - יש לנקות היטב ולהכשיר בעירוי רותחים או לצפות בנייר כסף.
4. חלקים נשלפים המשמשים לבישול בנוזלים בלבד ניתן להכשיר בהגעלה.
5. למעשה, אם דרך שימוש הרגילה של המכשיר כוללת חמץ גמור כגון פסטה בצקים וכדו', אין להכשיר את הכלי מחשש לחריצים וסדקים שנבלע בהם חמץ ולא ניתן להכשירם כראוי, וכן משום שחלקים מסוימים דורשים ליבון חמור.
6. אם דרך שימוש של הכלי רק לבשר, ירקות וכיוצ"ב, שאינם מוצרי חמץ, וההכשרה היא רק מחשש שמא אחד הרכיבים או התבלינים מעורב עם חמץ כלשהו - אזי אפשר להכשיר באופן הנזכר בסעיפים 1-4.

כלי ריסוק וקיצוץ בלנדר, שיקר, פוד-פרוססור

כלים אלו מיועדים לריסוק וערבוב ושימושם בדרך כלל בצונן. כמו כן בדרך כלל מרסקים בהם פירות וירקות ומאכלים שאינם חמץ. לכן, אין צורך בהכשרה מיוחדת לפסח מלבד נקיון יסודי. במידה ורסקו בכלים מאכלים או משקאות חמץ צוננים, יש להגעיל את הסכינים במים רותחים (רק את הלהב עצמו), או לשפשף אותם בצמר פלדה מכיון שחיתוך מאכל קשה בסכין מבלע בתוכו מקצת מטעמו (עפ"י שו"ע יו"ד קכ"ז).

במידה וחוששים שהשתמשו בבלנדר לטחינת דברי חמץ חמים - ראו לא להכשיר אותם לפסח (עיין משנה ברורה תנא, כג, על הקושי המעשי



כלי אוכל מחומרים סינטטיים

עם התפתחות טכנולוגיות הייצור נכנסים לשימוש חומרים שונים בעלי תכונות משופרות. להלן סקירה תמציתית לגבי אפשרות הכשרתם.

חשוב לשים לב ל-4 כללי יסוד בהכשרת כלים:

1. אין להכשיר כלים עדינים שחוששים שמא יישברו או יינזקו בחום מחשש שלא יכשירם כראוי. (תנא, ז)
2. אין להכשיר כלים שיש בהם חריצים או סדקים עמוקים. (תנא, ג)
3. אין להכשיר כלים ששימושם העקרי בבצק. (תנא, יח)
4. כלים המשמשים רק לצונן (או לחום נמוך פחות מ-40 מע') אינם זקוקים להכשרה, רק לנקיון יסודי. (תנא, כב)



סוג החומר	אופן ההכשרה	הערות/מקורות
במבוק וכלי עץ	ניתנים להכשרה בהגעלה	שו"ע תנא, ח
קרונינג	נחשבים ככלי זכוכית, לדעת השו"ע אינם בולעים וא"צ הכשרה. לדעת הרמ"א - אין להכשירם.	וכתבו האחרונים שאפשר להקל בשעת הצורך ולהכשיר בהשרייה במשך 72 שעות, כאשר מחליף את המים כל יממה. (שם, כו, ומשנ"ב ס"ק קנו)
פיירקס	דינם ככלי זכוכית לדעת רוב הפוסקים	ראה שו"ת ציץ אליעזר ח, כ
פלסטיק, גומי ניילון	ניתן להכשרה הגעלה	שו"ת ציץ אליעזר ד, ו
אמאיל	מחמירים לא להכשירו לפסח	שער הציון תנא, קצא
חרס, פורצלן, חרסינה, קרמיקה	לא ניתנים להכשרה	גם מצופים בזכוכית



לחול המועד פסח עובדים במכון צמת

בואו עם כל המשפחה לחוויה ייחודית,
מעשירה ומרתקת שתמלא לכם את החופשה



שינוי!
הפעילות
בהרשמה
בראש בלבד

ועכשיו במחירי מבצע לחול המועד פסח!
י"ח-י"ט ניסן (9-10.4.23)

חבילה מורחבת לקבוצות ומשפחות גדולות:**

מגוון סדנאות במקביל + ביקור + סיור
(לגיל הרך, לילדים לטוטר ומבוגרים) בתצוגה מודרך
55 ₪ למשתתף

**18 איש ומעלה

**סיורים מודרכים
לאורך היום*:**

30 ₪ למשתתף
120 שקלים למשפחה

*מותנה במינימום נרשמים

לפרטים והרשמה לחצו כאן <<

מספר המקומות מוגבל





מכון צומת עושה לכם סדר נעים להכיר אי טבילה!

במקום לטבול בלי חשמה,
תאכרו אותם לזוי!



לא מסכנים את
בטיחות המכשירים



חוסכים זמן

מכירת כלי אוכל חשמליים לגוי
כלי אוכל שנרכשו מנוכרי חייבים בטבילה במקווה כשר
לעתים הטבלת כלים חשמליים עלולה לסכן את בטיחות המשתמש ולפגוע
באחריות היצרן.

מכון צומת מעמיד שירות לציבור, בשם E טבילה (electric טבילה).
המכון ימכור את הכלים לנוכרי כדי לפטור אותם מטבילה
המכירה מתבצעת אחת לשבוע בימי רביעי



הרחבה הלכתית

מצוות טבילת כללים מחייבת טבילה במקווה של כלים הקשורים למזון שנרכשו מגויים. עד לפני שני דורות החובה הייתה די פשוטה; כלים חדשים, סירים, סכו"ם וכדומה יובאו למקווה השכונתי ויטבלו. עם זאת, כשמוצרי חשמל נכנסים למטבח הביתי, עולה השאלה; האם ניתן (ואם כן כיצד) לטבול את המכשירים החשמליים הללו במקווה, כאשר היצרנים מתריעים כי הדבר עלול להזיק למוצר?

הפוסקים הציעו גישות שונות להתמודדות עם דילמה זו. אמנם קיימת דעה של מיעוט כי אין חובה של טבילה במכשירים מסוג זה (אם משום שזו תזיק להם או מכיוון שלפחות אלה המשמשים במהלך חיבור לשקע נחשבים כהרחבה לבית), אולם דעת הרוב טוענת אחרת, והיא מחייבת טבילה או מעשה אחר כדי לאפשר שימוש בכלי.

ישנם אנשים הטובלים מכשירים חשמליים ומשאירים אותם להתייבש (באופן אידיאלי בשמש) מספיק זמן כדי להבטיח שכל הנוזל יתייבש. לעיתים קרובות זה יעיל, אך הדבר פוגם באחריות היצרן. לאחרים טכנאי יהודי מפרק חלק ניכר מהמכשיר ומרכיב אותו מחדש, ואחריו המכשיר כעת "הושלם על ידי יהודי" ובכך לא ידרוש את טבילה.

האם יש אפשרות נוספת?

מכון צומת מציע כעת אמצעי אלטרנטיבי לאפשר שימוש במכשירי מטבח חשמליים ללא צורך בטבילת כלים. ההלכה קובעת (רמ"א יורה דעה 120, י"א) כי כלי שהוא בבעלות משותפת של יהודי וגוי אינו מחייב את טבילת כלים. מכון צומת ארגן דרך לציבור למנות את המכון לסוכניהם, למכור חלק מהכלי לגוי, שייתן להם אישור להשתמש במכשיר כולו.

איך זה עובד?

מילוי הקישור בדף זה ומילוי הטופס יאשר לנו להיות הסוכן שלך למכירת כלי החשמל שאתה ממנה אותנו למכור. בכל שבוע בימי רביעי בערב נמכור את כל הכלים שנרשמו למכירה באותו שבוע.



במהלך התקופה שלפני הפסח, כאשר נרכשים מכשירים חדשים רבים ולעיתים קרובות אחד זקוק לשימוש מיידי בכלי העבודה, המכירות יבוצעו בתדירות גבוהה יותר, והפרטים יעודכנו באתר זה.

חתי לה מתאימ?

שיטה זו מתאימה רק לכלים חשמליים שלא ניתן לטבול בהם, או שטבילה עלולה לפגוע בהם, והבעלים אינם מוכנים לטבול אותם ישירות ומתקשים למצוא טכנאי יהודי המסוגל לפרק ולהרכיב את המכשירים. שיטה זו אינה מקיימת את מצוות הטבילה (אלא מסירה את החובה הראשונית) ועל כן ניתן להשתמש בה רק במכשירים שלא ניתן לטבול בהם.

להצטרפות לשירות

זה פשוט וקל הרבה יותר ממה שאתה חושב. תמורת סכום סמלי של ₪25 תוכל גם אתה להוסיף עד עשרה כלי חשמל שברשותך ולא תצטרך להטביל אותם יותר.

לדין ההלכתי המלא

להורדת שטר המכירה

לתרומות <<

