

## בדברי השימוש בחצובות כיריים ותנורים לפסח ולבשר וחלב

### ממורנו הרב יצחק מרדכי הכהן רובין שליט"א

#### דרשת שבת הגדול תשס"ז

##### השימוש בחצובות כיריים ותנורים לפסח ולבשר וחלב

טעם של מאכלים יכול לעבור ממאכל לכלי ומכלי אל כלי אחר, ואם המאכל הוא אסור או שהוא בשרי וטעמו עובר למאכל או לכלי אחר שהוא חלבי נמצא שיש לפנינו תערובת של איסור או של בשר וחלב, ומצינו כמה דרכים בהם הטעם עובר: [א]. על ידי שהמאכל עצמו או רוטבו נופלים אל תוך מאכל אחר או לסיר אחר. [ב]. אם המאכל מתבשל בסיר והאדים היוצאים מן המאכל נפגשים במכסה הסיר או בכלי אחד וזהו הנקרא בלשונות הפוסקים "זיעה". [ג]. אם מאכל נמצא בתוך תנור עם מאכל אחד ושניהם מגולים פעמים שריחו של מאכל אחד עובר למאכל השני והוא הנקרא בלשונות הפוסקים "ריחא".

והנה בכל אחד מהדרכים הנ"ל ישנם פרטים רבים ואופנים שונים וגם מצינו בדינים אלו מחלוקות בין גדולי הפוסקים ולפי שהרבה מהמציאויות במטבח נוגעים לדיני אלו, וכגון דין החצובות שעליהם מונחים סירים בשרים וחלביים וכן סירי חמץ ובא להשתמש בהם במין שכנגדו או בפסח. וכן הדבר נוגע לשימוש בתנורים לבשרי או חלבי וכן להכשר התנורים, ראינו לדון בדברים ולפרטם [ישנם עוד פרטים רבים שאי"ה נפרטם במקום אחר] ויש לידע שכל הדברים שיבואו להלן הם בגדר מו"מ והצעת דברים בעלמא (ההכרעה בזה מסורה לגדולי ההוראה שליט"א).

##### השימוש בכירים [המופעלות ע"י גז] לפסח ולכל השנה

בכיריים המצויים הפועלים על ידי אש ישנם כמה מקומות חלוקים: [א]. חצובה [בלע"ז "דרייפוס" שעליה מונחים הסירים. [ב]. המבערים – שמהם יוצאת האש. [ג]. המשטח מתחת המבערים [המצופה באמיאל].

##### דיני החצובה

א. הרמ"א בהלכות פסח סי' תנ"א סו"ס ד' העתיק לדינא את דברי המהרי"ל שחצובה צריכה ליבון, וכתב ע"ז המשנ"ב וז"ל חצובה, הוא כלי שיש לו ג' רגלים ומעמידין עליה קדירה 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 לכתחילה משום חומרא דחמץ דבאמת שתי קדרות הנוגעות זו בזו אין יוצאת הבליעה מזו לזו כמבואר ביור"ד סי' צ"ב ס"ח וגם יש לתלות שאף אם נשפך כבר נשרף והלך לו כיון שבכל שעה הוא על האש וע"כ בודאי די לזה בליבון קל ובדיעבד אף אם נשתמש עליו בלי ליבון כלל ג"כ אין לאסור, עכ"ד.

ומבואר מדברי המשנ"ב בשם גדולי הפוסקים דמדינא לא היתה צריכה החצובה הכשר כלל, הואיל ואין בליעה יוצאת מקדרה בלי רוטב וכיון שהחשש הוא שמא תצא בליעה מהחצובה אל הסיר המונח על גביה א"כ אין לחוש לזה, וטעם נוסף להתיר דאף אם נשפך יש לתלות שכבר נשרף והלך לו כיון שהחצובה בכל שעה על האש. והיות ויש לדון בדברי המשנ"ב הנ"ל בכמה אנפי ראינו לברר את הדברים וכדלהלן. [א]. כיצד החובה בולעת [ב]. מה הם האפשרויות שהבליעה שנמצאת בחצובה תעבור אל הכלים המונחים על גבה. [ג]. כיצד סדר ההכשרה של החצובה

##### כיצד החצובה בולעת

ב. בראשונה עלינו לברר כיצד החצובה בולעת, והנה באופן שסיר שמונח בתוכו מרק בשרי או מרק חמץ גולש והרוטב נשפך על גבי החצובה נמצא שהחצובה בלועה כעת ממה שנשפך על גבה, וטעם זה שנבלע בחצובה עלול לעבור לסירים אחרים שיונחו על גבי חצובה. גם תתכן מציאות בה יבשלו בסיר בשרי והוא יגלוש ושוב יבשלו בסיר חלבי וגם הוא יגלוש ונמצא שהחצובה בלועה מבשר וחלב גם יחד. עוד יתכן שחתיכות בשר או חמץ שהם בעין יפלו על גבי החצובה וישארו דבוקים בה כך שממשות בעין תהיה על גבי החצובה. עוד יתכן שרוטב יגלוש על גבי החצובה ולא יבלע בתוכה אלא ישאר דבוק בה. ובכל זה יש לברר גם אם הבליעה היא בת יומא או שאינה בת יומא וכן מה דינא לענין חמץ ולענין בשר וחלב וכד'. ובמשנ"ב שם כתב בטעם השני להא דלא חוששים לבליעות שבחצובה דיש לתלות שאף אם נשפך כבר נשרף והלך לו כיון שבכל שעה הוא על האש, ויש לעיין בכוונתו, האם כתב זאת כסברא העומדת בפני עצמה או רק בצירוף להא שכתב בתחילה דמדינא אין בלוע יוצא מכלי לכלי בלי רוטב. עוד יל"ע למה כתב המשנ"ב שצריך ללבן בליבון קל, ואמאי לא נימא דכיון שהחצובה נמצאת כל הזמן על האש זהו גופא יחשב כליבון קל, שהרי מסתבר דחצובה שנמצאת בתנור על גבי האש חומה גבוה והוא בדרגה שקש נשרף עליו מבחוץ, ואם חום האש שורף את הבלוע נימא גם שיעשה ליבון קל לחצובה.

את הדין של דגים שעלו בקערה דצריכים לדינא דנ"ט בר נ"ט, וסיים דהמחמיר בכל זה תע"ב כי הרבה יש לדקדק בסברות אלו. ד. ויל"ע בכוונת המהרא"י שהמחמיר תע"ב, על מה קאי האם קאי על עיקר דינו של רבינו ברוך על בליעה מחתיכה לחתיכה או על בליעה מהכלי לחתיכה או גם על בליעה מב' כלים. וריהטת דברי מהרא"י משמע יותר שאף שכתב בתחילה לסמוך על סברת רבנו ברוך מ"מ כיון שבראבי"ה חלק, אזי אע"פ שהביא סברות לחלק בין בלוע בכלי לבלוע בחתיכה מ"מ המחמיר תע"ב וקאי על הנידון שם בענין הדגים הטמאים וכו', ולא על נידון ב' קדרות שהובאו שם רק כראיה לרבנו ברוך, אמנם הרמ"א שהעתיק את דברי הגהות ש"ד שיש לכתחלה להזהר בכל זה, קאי על מחבת מכוסה ועל שתי קדרות, [והגהות ש"ד לא קאי שם על דין זה דמחבת], וא"כ היה נראה לכאורה דהזהירות שנקט הרמ"א לכתחילה קאי גם על הא דשתי קדרות וכן הבין בשו"ת כתב סופר סי' ס"ד פ"ד, וכן משמע מדברי החכמת אדם כלל ע"ד דין ד' [הביאו בספר בדי השולחן] שכתב שדרייפוס [היינו חצובה] הנלקח מן הנכרי צריך ליבון לפי שנשפך עליו איסור, ורק לענין דיעבד כתב שהמאכל נאסר דהוי ליה כב' קדרות שנגעו זה בזה.

ה. והנה לפי הנ"ל דן בספר בדי השולחן סי' צ"ב ס"ק קפ"ג וביאורים סוד"ה לכתחלה לומר שאף לגבי החצובה יש להזהר לכתחלה שלא להניח עליה כלי בשרי ואח"כ כלי חלבי דאם באנו לחוש לגלישה שהיתה על גבי החצובות אף אי נימא שלא נשארה ממשות על גביהם מ"מ אף לענין הבלוע יש להזהר לכתחילה, ומטעם זה כתב דראוי לייחד חצובה נפרדת לבשר וחצובה נפרדת לחלב. אמנם יל"ע בדברים דאף אם באנו לחוש שדברי הרמ"א קאי על הא דב' קדרות הנוגעות זו בזו, שמא לא אמר דבריו רק ככה"ג שהם ב' קדרות מלאות אבל לענין קדירה המונחת על חצובה לא נאמרה זהירות זו. שהרי גם בזמנם היו מניחים קדרות על גבי החצובה וכמו דמצינו בדברי הרמ"א סי' תנ"א סו"ס ד' שהביא מהמהרי"ל שחצובה צריכה ליבון, ולמה לא הזהירו הפוסקים בכל השנה כולה שלא להשתמש בחצובה אחת גם לבשר וגם לחלב, ועיי"ש במשנ"ב הובא לעיל אות א' שכתב שמן הדין לא היה צריך להגעיל כלל דאין בלוע עובר מחתיכה לחתיכה בלא ריבוי וטוב עוד שמה שנבלע כבר נשרף. וחזינן מדברי המשנ"ב דאף שעסקינן לענין לכתחילה להשתמש בפסח מ"מ מדינא לא הצריך ללבן ורק משום חומרא דחמץ ס"ל דיש לעשות כן. ולכך סבר דלא בעינן ליבון חמור אלא סגי בליבון קל. ומשמע שזהו דין לכתחלה לענין חמץ. ואפשר דכיון שמצטרף כאן טעם נוסף שהבלוע נשרף ולכן לא חששו בזה אף לכתחילה. וכן גם מדברי החכמ"א גופיה יש להוכיח שכתב דבריו רק לענין חצובה הנלקחת מן הנכרי ולמה לא הזכיר דין זה על כל חצובה בבית. וכתב בשו"ת אג"מ יור"ד סי' נ"ט שאפשר להשתמש בחצובות אלו לבשר וחלב וכך גם מובא בספר הליכות שלמה פסח שבבית דו"ז הגרש"ז אורבאך זצ"ל לא יחדו כירה נפרדת לחלב.

החששות מחמת הממשות שעל גבי החצובה

ו. עוד יש לחוש לבעיני הנמצא על גבי החצובה, ואם מניחים עליו סיר ממין שכנגדו תבלע הממשות לסיר ויאסר.

והנה מצינו ביור"ד סי' צ"ב ס"ו גבי טיפת חלב שנפלה על הסיר מבחוץ שאם הוא כנגד האש לא חוששים לבליעה כיון שהאש שורפו ומייבשו ולא מניחו להבלע, ויתכן שזו כוונת המשנ"ב, וכן העלה אפשרות זו בשו"ת אג"מ יור"ד ח"א סי' נ"ט, ואם זו כוונתו שפיר מובן שאין זה נחשב ליבון קל אלא רק סברא שהחצובה לא בולעת כלל כעין הא שהסיר אינו בולע את הטיפת חלב, אבל אכתי אין זה מספיק להחשב לליבון קל, אלא שיש להתבונן למה באמת לא נחשיב את חום התנור שהחצובה בתוכו כמו ליבון קל, וצ"ע.

האפשרויות שהבלוע שבחצובה יעבור אל הכלים

אחד החששות שהזכרנו לעיל הוא שישפך מרק בשרי על גבי החצובה ואחר כך יבשל בסיר חלבי על גבי החצובה הבלועה מטעם בשר או שבישל על גבה דברי חמץ וכעת רוצה לבשל על גבה בכלי פסח ויל"ע האם בלוע זה שבחצובה יכול לאסור את הסיר המונח על גביו. ויש בזה ג' אופנים: [א]. אם כעת אין ממשות על גבי החצובה אלא רק טעם בלוע ואנו דנים על הבליעות שיעברו מהחצובה לסיר.

[ב]. אם אין ממשות על גבי החצובה אבל אם ישפך מהסיר שמניח בפעם השניה ויווצר מצב שבו יהיה רוטב ולחלוטית בין הסיר לחצובה.

[ג]. מצב בו יהיה "בעין" על גבי החצובה ואז כשיניח את

הסיר השני יבלע מן הממשות לתוך הסיר:

החששות מחמת הבליעות שבחצובה

ג. והנה לענין החשש הראשון של העברת הבליעה מהחצובה לסיר בלי רוטב קימ"ל דאין בלוע עובר מכלי לכלי בלי רוטב, וכמבואר ברמ"א סי' צ"ב סוף סעיף ח' שכתב דשתי קדרות הנוגעות זו בזו אין אוסרין זו את זו בנגיעה. ושורשו של דין זה הוא דגם בחתיכות בשר אין בלוע עובר מחתיכה לחתיכה בלא רוטב כמבואר בשו"ע סי' ק"ה ס"ו. [אלא שבחתיכות אם אחת מהן שמנה אמרינן דבלוע שמן יוצא אף בלא רוטב]. אמנם הרמ"א סיים שם מיהו לכתחלה יש להזהר בכל זה, ובד"מ ציין להגהות שערי דורא בסי' נ"א סוף אות ג'.

והנה המעיין בדברי הש"ד הנ"ל יראה דקאי על דברי רבנו ברוך בספר התרומה המובאים שם בשערים סי' נ"א גבי דג טמא הנמצא בין דגים טהורים וכתב ר"ב שם דאין הדגים שבלעו איסור מהטמא אוסרים את שאר הדגים "דכל דבר שאין אסור מחמת עצמו אלא מחמת שבלע איסור אינו אוסר דבר אחר בנגיעה אע"פ ששניהם חמין אא"כ שניהם יחד ישנן במים רותחין שאז המים מוליכין האיסור בשאר החתיכות וכו'". וכתב ע"ז בהגהות ש"ד בשם מהרא"י דראבי"ה חולק על רבנו ברוך וס"ל דשומן איסור הבלוע בקערה פולט לתוך חתיכה חמה, אלא שכתב ששמע לחלק בין היכי שהחתיכה בלועה מהקדירה לבין היכי שבולעת מחתיכה אחרת, דיותר סברא שקדרה שאין בה ממשות איסור שתפלוט את הבלוע שבתוכה גם בלי רוטב משא"כ שיש חתיכה של היתר שבלעה איסור אזי יותר קל לחתיכה להפליט את הטעם שלה מאשר טעם הבלוע בה. והביא שבמרדכי פרק כ"ה כתב כדברי רבנו ברוך גבי שתי קדרות הנוגעות זו בזו שאינן אוסרות זו את זו, מ"מ יש לחלק בין בליעה מחתיכה לבין בליעה מכלי דאל"כ איך יפרש רבינו ברוך

ולענין בשר בחלב מנהג העולם להשתמש בזה והמדקדקים מייחדים להם כירה נפרדת, אמנם המבערים מסתברא שהם מתלבנות תדיר ולענין פסח יש לנקותם ולהדליק את האש וסגי.

### **צליית כבד וחצילים על גבי החצובות**

ט. והנה דנים אלו שייכים מאדו לענין הצולים כבד או חצילים ע"ג האש שאם הם מניחים את הכבדים על גבי החצובות יתכן שהחצובות בלועות מחלב ויתכן שהן בלועות מבשר וחלב יחדיו. ואז באנו לנדון של בליעה מהכלי ישירות לאוכל, ובזה בודאי שיש להזהר בזה דנמצאת הבליעה עוברת מהכלי אל האוכל. ובזה נקטינן דאף שאין רוטב ביניהם מ"מ הבליעה עוברת. ולכן אם המציאות שאין בחצובות ליבון א"כ יש לכסות בכה"ג את החצובות.

### **צלייה על גבי המבערים**

י. אמנם אלו הצולים חצילים ע"ג המבערים עצמם, בזה מסתבר דיש גם ליבון תמידי ואין לחוש בזה.

המשטח שמתחת למבערים

יא. ולענין המשטח שמתחת למבערים כיון שמצוי שנשפכים ונופלים עליו חתיכות ורוטב הגולש מהסירים, יתכן והוא בלוע מבשר וחלב וחמץ, אלא כיון שאין אפשרות שבלוע זה יחזור ויבלע בקדרות כיון שאין מגע ביניהם [וכך אם חיישינן לניצוק לכתחלה] לכן ההוראה בזה לערות על משטח זה רותחין ולכסותו בנייר כסף עבה, ולענין כל השנה אם נפלו חתיכות מאכל ע"ג המשטח התחתון יש להשליכם כיון שהם בחשש שבלעו מבשר ומחלב. א"כ ידוע לו שהמשטח הוא אינו בן יומו מבישול ואז אין מקום לאסור, אבל בתורת הנהגה כדאי להזהר בזה לכתחלה אף באינו ב"י כדי שלא יבואו לידי תקלה.

### **פלטה של שבת**

יב. גם לענין השימוש בפלטה של שבת לפסח יש לדון דהנה המציאות שמאכלי חמץ נשפכים ונופלים על גבי משטח הפלטה והם נבלעים לתוכו, ולכאן בליעה זו צריכה הגעלה וליבון, שהרי אם נפלה חתיכה חמץ הבליעה היתה ע"י האש ובענין ליבון וכמו דין חצובה שכתב המהרי"ל הביאו הרמ"א. אלא שגם בזה ישנם הסברות שנתבאר לעיל, וגם הכא המשטח הוא, מחומר אמייאל. ונתבאר לעיל אות... שלענין פסח מחמירין שלא מהני להועיל אמייאל, א"כ לכאן אין עצה להכשירו, וההוראה למעשה בזה היא לכסות את הפלטה בנייר כסף עבה, [ולחומר לחמם את הפלט היטב ולערות עליה רותחים].

### **גזירה אינו בן יומו אטו בן יומו בכלי שאינו כלי**

#### **אמילה**

יג. איתא בגמ' סוף ע"ז דאף שכלי שאינו ב"י הוא נותן טעם לפגם מ"מ גזרו חכמים להשתמש בכלי כזה שמא יבא להשתמש בכלי שהוא בן יומו ויל"ע בגזירה זו האם נאמרה דוקא בכלי שמבשלים בו מאכלים דאז גזרו כיון החשש שמא יבשל מצוי בו, אבל במשטחים וכלים שאין מבשלים בהם אלא

והנה זה פשוט שאם רואה שיש ממשות על גבי החצובות אסור להניח סיר ממין שכנגדו, אמנם בהרבה מן המקרים הממשות הזו מתייבשת ונשרפת ויש לדון אם היא נחשבת עדיין בעין או שמא כיון שכבר נשרף ונתייבש אין שמו עליו וצ"ע.

[ויל"ע בכל זה אם יש ליבון כל פעם שהאש דולקת, ושורש הספק הן מבחינת המציאות האם החום במקומות שנבלע הוא בשיעור חום שחשיב ליבון קל. [וכן יל"ע אם כה"ג בשעה שהאש שם תדיר נחשב ליבון קל, או צריך שהליבון יהיה לאחר גמר השימוש וצ"ע].

### **החששות מחמת רוטב שישפך בין הסיר לחצובה**

ז. ולענין החשש הנוסף שהזכרנו לעיל שתהיה בליעה בחצובות ואח"כ כאשר יגלוש מהסיר שכנגדו תהיה לחלוחית ורוטב בין הסיר ובין החצובה, ואז צריכים אנו לחוש לכאורה שהמשקה מעביר את הבליעות מהחצובה לסיר דתו אין לומר אין בלוע יוצא מחתיכה לחתיכה בלי רוטב. אמנם גם בזה יש לדון טובא דהנה בספר חוות דעת סי' צ"ב ס"ק כ' כתב דב' קדרות הנוגעות זו בזו אין הבלוע יוצא מאחת לאחת, אף שיש מעט לחלוחית ביניהם, דאין מעט לחלוחית חשיבא כרוטב להעביר את הבליעות מהכא להתם, וראיתו מהא דאין בלוע עובר מחתיכה לחתיכה בלי רוטב אף שהחתיכות חמות והרי כשהחתיכות חמות יש לחלוחית ביניהם, ומוכח שמעט לחלוחית לא חשיב כרוטב, וא"כ יש לדון דאולי ה"נ אף אם ישפך מעט מהמרק ע"ג החצובה אכתי חשיב מעט לחלוחית ולא יעביר את הבלוע. אמנם בספר יד יהודה פליג על החו"ד וס"ל דגם מעט לחלוחית מעביר את הטעם הבלוע.

הגעלה וליבון של החצובות

ח. יש לעיין איך להכשיר חצובות שבלעו, והנה המעיין בדברי המשנ"ב הנ"ל יראה שמדינא לא צריך ללבנם אף לפסח כיון שאין הבלוע עובר מקדרה לקדרה בלי רוטב, ועוד שמא מה שנשפך נשרף וכלה, ולכן סיים דסגי בליבון קל, ויל"ע האם מציאות זו שייכת גם בחצובות המצויות בזמננו, שהרי לפי המצוי אין החצובה כולה עומדת על האש ורק קצוות החצובה קרובות מאד לאש וא"כ שמא לא קיים הטעם השני של המשנ"ב ואז אם נשפך על גבי החצובה ממשות או רוטב אינו נשרף מיד ויתכן שידבק וישאר על גבי החצובה.

אלא שיש לדון שמא חום החצובה הוא בדרגה כזו שיחשב תמיד כליבון קל [ויש לבדוק בכל מקרה לגופו אם באמת החום הוא בשיעור של קש נשרף עליו] גם יש לברר האם מהני בזה ליבון קל לפי שהחצובות בזמננו מצופות בחומר אמייאל, שדנו אותו הפוסקים כספק כלי חרס ולענין כל השנה נקטו דמהני בו הגעלה והיינו מבשר וחלב אבל גבי חמץ לא הקלו בו, ואם באנו להשתמש בהיתר של ליבון קל יש אפשרות עכ"פ להכשירו ע"י ליבון קל, אבל אם באנו לחוש להצריכו ליבון חמור יש לחוש שמא מתוך שחם עליו לא ילבנו כדבעי, כדין כלי חרס שחששו בו דילמא פקעו.

והנה כיון שיתכן שישנם בליעות ויתכן שישנו בעין ואז בעינין ליבון חמור ההוראה בזה לכסות את החצובות בנייר כסף עבה כדומה ואז אפשר להשתמש בהם בפסח אף לכתחילה.

שהניחו עליו מאכלים וממילא חששו בו כדין כלי. אלא שמצינו בדברי הרמ"א שחצובה צריכה ליבון ולכאור' החצובה אינה כלי אכילה ולא כלי בישול ובכ"ז חוששים שמא הבלוע יעבור לכלי, ומה שהמשנ"ב נקט שמדינא לא צריך ללבנה הואיל ואין הבלוע עובר בלי רוטב, משמע שאם היה חשש שהבלוע עובר היה אסור להשתמש בה, ולא אמרו חילוק בזה בין ב"י לאב"י, אלא שיתכן שכל זה גבי חמץ שאנו נוקטים להחמיר שנטל"פ בפסח אסור ולכן החמיר בזה הרמ"א. אלא שגם ביור"ד סי' קכ"א נקט הרמ"א להצריך הגעלה בנלקח מהנכרי ואע"פ שסתם כלי נכרי הם אב"י. [ושמא יש לדחות דיתכן שהיו רגילים להניח אוכלין ע"ג החצובה, וכעין שמצוי בזמננו שצולים כבד וחצילים וכיוצא ב].

וא"כ גם לענין חצובות ותחתית תנור שאינם בני יומם יש להזהר שלא יהיו בלועים בדבר האסור דגם בזה אסרו להשתמש לכתחלה בלי הכשר כדבעי.

שהסירים נוגעים בהם כגון כיורים וחצובות וכדומה לא גזרו. ויש להוסיף בזה דאם החשש הוא שמא ישפך מהסיר ואז הבלוע יעבור מהחצובה או מהשיש אל הסיר, א"כ י"ל כיון שאין זו כוונת המבשל אין שייך לגזור בה שמא יבוא לעשות כן להדיא, או דילמא לא פלוג רבנן וגזרו בכל גוונא אב"י אטו ב"י, ויש להוכיח מהא דנקטו הפוסקים לא להשתמש בשולחנות ותיבות וכדו' שמניחים עליהם מאכלים חמים וכדו' שמא תעבור הבליעה מהשולחן לכלי, וחזינן דאף שהשולחנות לא משמשין לבישול אוכלין מ"מ כיון שיש חשש שמא הבליעה תעבור לתוך הכלים, אסרו להשתמש בשולחנות ותיבות אלו מבלי להגעילם ולא מצינו שחילקו בין אם הוא ב"י או אב"י. ואחרוני זמננו דימו דינים אלו והורו לענין משטחי שיש משמשים להנחת קדרות וכדומה שלא להשתמש במשטח חלבי למין שכנגדו וכן לענין פסח. אמנם המעיין בדברי הפוסקים גבי הכשר תיבות ושולחנות יראה שכתבו שהחשש כיון שמניחים פשטידא חמה, וא"כ שמא י"ל שבזמנם השולחן היה משמש כעין צלחת כיון

## השימוש בכיריים ["קרמיות" "הלוגן"] לפסח ולכל השנה

בשנים האחרונות משווקים סוג כיריים שמקור החום שלהם הוא על ידי חום "הלוגן" [ולא על ידי אש הבערת מכח גז טבעי] וצורת הכיריים היא משטח זכוכית חלק ושווה מקשה אחת [העשוי מתערובת חומרים של זכוכית וקרמיקה] ותחתיו במקום שפיתת הקדרות ישנן ספירלות של הלוגן שבהדלקתן מתלהט המשטח שתחת הסיר ומגיע לחום גדול מאד, חום זה מטבעו משפיע על סביבתו ולכן בהרבה מאד מסוגי הכיריים החום המצוי במשטח שלא במקום הלהט יכול להגיע לשיעור חום של 70-50 מעלות צלזיוס. אמנם יש לידע שמצוי מאד ששטחו של הסיר המונח על גבי משטח ההלוגן גדול יותר ממקום הלהט, ומצוי שמאכלים גולשים אל מתחת לסיר ובסביבתו בעודו רותח, ופעמים שהם מתייבשים שם, ויש לברר האם אפשר להכשיר כיריים מעין אלו לפסח, וגם מה דינם בכל השנה בנוגע לכשר וחלב ושאר איסורים.

**ונהנה כדרכם של דברים המתחדשים, ההלכה וההוראה בהם קורמת עור וגידים ע"י שתלמידי חכמים מהפכים בדברים ומעלים סברות והארות לכאן ולכאן ומינה ומינה תסתיים שמעתתא, ולכן אין לראות בדברים אלו שנכתוב בס"ד אלא כהצעת דברים לפני הלומדים וישמע חכם ויוסיף לקח.**

עוד מצינו בראשונים שיטה נוספת והיא שיטת הרא"ה המובאת בריטב"א פסחים דף ל. דס"ל דכלי זכוכית בולע אלא דמהני בו הגעלה.

ולהלכה השו"ע סי' תנ"א סעיף כ"ו נוקט להקל כשיטת הראב"ה וסיעתו שכלי זכוכית אינם בולעים כלל והרמ"א מביא דמנהג אשכנז להחמיר בזה שכלי זכוכית דינם ככלי חרס והיינו שהם בולעים ולא מהני בהו הגעלה כלל. ועיין במשנ"ב ובשעה"צ שם שהביא מהמג"א לענין כלי זכוכית שעברו הגעלה אם השתמשו בכלים אלו אפשר לסמוך בדיעבד על הגעלה. ועיין פמ"ג סי' תנ"א במ"ז ס"ק ל"א שכתב בשם שכנה"ג ויור"ד סי' קכ"א דרק לענין פסח נהגו באשכנז להחמיר אבל לענין שאר איסורים יש להקל, וכ"כ בספר יד יהודה סי' ס"ט בקצר ס"ק קי"ז. אמנם המנחת יעקב כלל פ"ה ס"ק י"ב נקט בפשיטות דכלי זכוכית בולעים בחמין, ורק לגי כבוש בכלי זכוכית נקטו להקל, והעתיקו הפמ"ג יור"ד סי' ק"ה במ"ז ס"ק א', ועיין מהר"ם שיק יור"ד סי' קמ"א שמציין לדברי הפמ"ג האלו. ונמצא שיש מחלוקת

## דיני הבליעה וההכשר של כלי זכוכית

יד. נחלקו הראשונים בנוגע להכשרת כלי זכוכית ומצינו ג' שיטות בראשונים וכדלהלן: יש שנקטו שדינם ככלי חרס והיינו שהם בולעים וא"א להכשירם, יש שנקטו שכיון שהם חלקים אינם בולעים כלל ולא צריך להכשירם, ויש שנקטו שהם בולעים אלא שמהני להכשירם.

עייין במרדכי פרק כל שעה סי' תקע"ד שהביא את דברי רבינו יחיאל הסובר דכלי זכוכית הואיל וברייתן מן החול דינם ככלי חרס, שבולעין ולא מהני להו הגעלה, וכן כתב הסמ"ג [לאוין ע"ח דף ל:] דנהגו שלא להשתמש בכלי זכוכית ישנים, וכ"כ בתרה"ד ח"א סי' קל"ב ובח"ב סי' קמ"א וכ"כ בדרכי משה סי' תנ"א ס"ק י"ט בשם האגור.

ומאידך דעת הראב"ה והרשב"א שו"ת ח"א סי' רל"ג והר"ן פסחים והרא"ש [פרק כ"ש סי' ח' ורבינו ירוחם], להקל בכלי זכוכית דאנם בולעים כלל ואינם צריכים הגעלה, והטעם כיון שהם חלקים אינם בולעים ["שיעי ולא בלעי"].

האחרונים אם המנהג שנהגו באשכנז נאמר רק לגבי חומרא דחמץ או אף לענין שאר איסורים [פרט ליינ נסך].

ולענין מעשה בענין המנהג במחלוקת האחרונים הנ"ל שמענו מהגר"ש אלישיב שליט"א דהעיקר להחמיר בזה לענין חמץ ולהקל בזה לגבי שאר איסורים, (ולענין כלי פיירקס [כלים חסיני אש] ס"ל דיש להגעילם בצירוף הא דכלי זכוכית לא בולעים), ודעת הגר"ש ואזנר שליט"א בשו"ת שבט הלוי ח"ב סי' מ"ג שהמנהג להחמיר בזה בין לענין חמץ ובין לענין שאר איסורים וכן דעת הגר"נ קרליץ שליט"א.

כלי זכוכית הנעשים על ידי תערובות של חומרים נוספים טו. ויש לעיין בדינם של כלי זכוכית שיש בהם תערובת שונה מהזכוכית שהיתה מקובלת בדורות קודמים, האם דינם ככלי זכוכית וכפי המחלוקת הנ"ל [והיינו דכיון שהם חלקים נימא בהו דהם שיעי ולא בליעין] או שמא יש בהם צד קולא וצד חומרא, צד חומרא שמא מעורבים בהם חומרים אחרים ולכן דינם ישתנה ואפשר שהם בולעים וגם שאין הגעלה מועלת בהם ודינם כחרס, וצד קולא לפי שהם שיעי וחזקים יותר מכלים זכוכית שהיו בדורות קודמים שמא כו"ע יודו דלא בלעי כלל. והנה קשה מאד להכריע בשאלה זו לפי שפעמים שהשינוי אינו בין סוגי החומרים אלא רק בכמות וביחס שמעריבים את אותם חומרים ופעמים שמוסיפים ומגרעים ואין אתנו יודע עד מה, ואם באנו להתחשב רק בזה דהם חלקים הרי גם כלי חרסניה ופורצלן ומתכת הם חלקים מאד ובכל זאת אנו דנים בהם שהם בולעים, וחזינן שאין להתחשב אך ורק בזה שהכלים חלקים, וזהו נפק"מ גם לכלים המכונים "קורל" האם לדון אותם כזכוכית או ככלי קרמיקה וחרסניה.

כלי זכוכית חסיני אש שמבשלים בהם על האש טז. והנה יש לידע שבזמן הפוסקים כל השימוש בחמץ בכלי זכוכית היה רק על ידי עירוי בלבד דלא היה שייך מציאות של בישול, דאם היו מבשלים בהם היו מתפקעים, ולכן כל נידון הפוסקים בכלי זכוכית שייך בגוונא של בליעה ע"י עירוי, ולא נתפרש בדבריהם מהו הדין בכלי זכוכית שבלעו ע"י האש כפי ששכיח האידנא.

### החששות לבליעות בכיריים קרמיות

יז. והנה למאי דנהגו בני אשכנז שכלי זכוכית דינם ככלי חרס והם בולעים ולא מהני בהו הגעלה [ורק לענין דיעבד סמך המג"א להקל בזה] יש לדון לענין השימוש בכיריים אלו בפסח ובשאר ימות השנה, דהיות ובשעת הבישול מצוי שגולשים המאכלים על דפנות הסיר ומשם הם מגיעים לכיריים ונמצא שאם דין הזכוכית ככלי חרס הרי שהכיריים בלעו חמץ או בשר וחלב וא"כ יש לדון אם יש אפשרות להשתמש בהם, גם לבני ספרד יש לדון בכה"ג שהזכוכית הנ"ל בולעת מחום של כלי ראשון שעל האש האם גם בזה היקל השו"ע לסמוך על השיטות שכלי זכוכית לא בולעים, עוד יש לדון איך להחשיב כלי זה שמוצא מתערובת חומרים של זכוכית וקרמיקה.

והנה יש להבחין בענין זה בין כמה מקומות בכיריים: [א]. המקום שתחתיו נמצאת האש [גופי ההלוגן]. [ב]. השטח

שסביב אותו מקום שהאש נמצאת והיינו שהסיר מונח עליו ובולט מעל פני המשטח שתחתיו נמצאת האש, ואוכל גולש תחת הסיר. [ג]. מקומות נוספים בהמשך המשטח שאליו מגיעים אוכלים הנשפכים מהסיר או נופלים ממנו החוצה.

ומעתה אם באנו לדון על הבליעות העלולות להיות בכיריים אלו יש להבחין בין בליעות על גבי המשטח שתחתיו נמצאת האש וכן במקום סביבותיו אף שאין שם אש מ"מ חום המקום הוא ככלי ראשון שעל גבי האש שהרי הסיר מתחמם מהאש והאוכל שגולש תחתיו נבלע ע"י חום כ"ר המונח על האש, וישנם בזה מצבים שונים יש מצב שבו נשפך אוכל והוא עדיין נוזלי ודינו בעלמא בהגעלה ויש מצבים שהוא מתייבש ומתקשה על גבי המשטח ודינו בליבון. וכן מצב שבו האוכל גולש אל מקום פחות חם, שאז אם המקום צונן הרי שהבליעות הן כדין עירוי מכ"ר המונח על האש [ואם המאכל נשפך ונוזל יש לדון בו אם דינו ככ"ר או כ"ש, עיין תרה"ד וחור"ד סי' צ"ב] ואם המקום חם בחום שיד סולדת בו הרי שבו נבלע המאכל במקומות הנ"ל.

### הגעלה וליבון של הכיריים

יח. ואם באנו לחוש לדעת המחמירים וכפי שנהגו בני אשכנז שדנים כלי זכוכית ככלי חרס א"כ יש לדון איך להשתמש בכיריים אלו שהרי קיימ"ל שכלי חרס לא מועילה בו הגעלה, אל שבזה היה מקום לבע"ד לומר שכל הטעם שלא מהני הגעלה בכלי חרס הוא דאינו יוצא מידי דופיו לעולם והיינו שהבליעות אינן יוצאות בהגעלה, אולם ליבון באופן המועיל של הסיקו מבפנים היה צריך להועיל בו אלו שאמרו בזה דחייס עליה דילמא פקעו וכיון שכן שמא לא ילבנו כדבעי, ועוד אמרו בזה שאם מכניסו לכבשונות הרי בזה גילה דעתו דלא חושש דילמא פקעו ומהני בו הליבון, ויש לדון לפ"ז דאם החום הנוצר ע"י ההלוגן הוא חום רב שמגיע לחום של ליבון ואנו רואים שהזכוכית איננה נשברת וא"כ שמא יש לדון שחום זה יחשב כליבון לגבי הזכוכית. אמנם אף אם נימא כן, מה נעשה לענין השטח שסביבותיו מקום שהסיר מתרחב ומתפשט ומונח עליו דגם שם היתה בליעה בזכוכית ושם אין מספיק חום שאפשר להחשיבו כליבון. [וראיתי לחכם אחד שליט"א שהורה לערות על מקומות אלו ג' פעמים מים רותחים, לצאת בזה את שיטת בעל העיטור המובא בטוש"ע יור"ד סי' קכ"א הסובר דמהני הגעלה לכלי חרס ע"י ג' פעמים, ויל"ע בדבריו דלפי המציאות המקום בולע מכ"ר שעל האש וא"כ לא יועיל בזה עירוי, ובעינן הגעלה או ליבון, וכיון שאנו דנים דכלי זכוכית דינם ככלי חרס א"כ לא נוכל לסמוך על הגעלה בזה, ואף אי נימא שנסמוך על הפוסקים דמהני הגעלה לכלי זכוכית, מה נעשה באופן שהזכוכית בלעה באופן שצריך ליבון. ולכאורה כיון שהרגילות שמאכלים גולשים ונדבקים אין לומר בזה דהולכין בתר רוב שימושן].

השימוש בכיריים קרמיות לבשר וחלב

יט. יש לדון בכל הנ"ל גם לענין שימוש בכיריים אלו לענין בשר וחלב והנה נראה פשוט שאין נכון כלל להשתמש בכיריים אלו בו זמנית לבישול בשר בכירה אחת וחלב בכירה

שניה, שהרי מצוי הוא שיגלשו מאכלים מהכא להתם ותתכן מציאות בה יגלוש מאכל בשרי וימשיך לנזול לעבר הסיר החלבי ויבלע בסיר מחום של כ"ר המונח על האש וכן להיפך [ובזה שונים כיריים אלו מהכיריים המקובלות בהם יש משטחים נפרדים לכל סיר ואף שיש חצובה המחברת ביניהם, מ"מ הרגילות שהאוכל לא נזול מסיר לסיר אלא נופל בדרכו].

### העולה מהנ"ל לענין שימוש בכיריים קרמיות:

א. יש לברר מהו דין משטח זכוכית זה לענין בליעות חמץ ובשר וחלב האם דינו כשאר כלי זכוכית או שמא חמיר טפי או קיל טפי.

ב. יש לדרון בכיריים אלו לגבי ג' מקומות, מקום האש, סביבותיו במקום שהסיר מונח ומתפשט, והמשך המקום שבין הסירים.

ג. למנהג בני אשכנז שהחמירו לענין חמץ יש לדרון שבהרבה מקרים יצטרכו ללבן את המשטח, וכל זמן שמשטח זה לא עבר ליבון לכאורה אין היתר להשתמש בו בפסח.

יש לברר השימוש בהם לגבי בשר וחלב מחמת חששות המצוים של גלישת בשר וחלב, ובגונא של כיריים אלו שהמשטח עשוי מקשה אחת ובכל פעם שהסיר גולש יש לחוש טפי לתערובת בשר וחלב.

## בענין השימוש בתנורים

בענין שימוש בתנורים המצויים בזמננו לבשר וחלב ולחמץ ישנה מבוכה בין גדולי הוראה, ושורש השאלה היא האם יש זיעה בתנורים או שמא כיון שחום התנורים גדול אין כלל זיעה, וממילא אין מה שיחבר בין הבליעות לבין האוכל הנמצא בהם, [ויש לידע שבשנים האחרונות החלו לייצר תנורים הבנויים בשיטה אחרת של בישול שעל ידי קיטור ובהם ישנה זיעה ויש לבדוק כל תנור לגופו].

עוד יש לחוש לנגיעה שבין האוכלים לבין דפנות התנור, וכגון שעוגה גלשה מהתבנית ונדבקה בדפנות התנור. גם יש לברר אם חום התנור חשיב כליבון קל, ואם מהני הגעלה זו לתנור. וכן מה דין התנורים שיש להם מנגנון ניקוי עצמי [פירוליטי "סלב קלינינג"] שאז התנור מגיע לחום רב האם חשיב ליבון חמור, ומה דין חלקי הזכוכית והגומי המצויים בתנור, וכן מה דינו של תנור זה לפסח ולשימוש בשר בחלב, ומצינו בזה הוראות מגדולי ההוראה, ואין בדברנו דלהלן אלא הצעת דברים בעלמא.

### חשש זיעה בתנורים

א. בשו"ע סי' ק"ח מתבאר שאין להשתמש לכתחילה בתנור אחד לצורך צלית בשר כשר ובשר שאינו כשר, וזאת משום שלכתחילה נקטינן להלכה דריחא מילתא, והיינו שבכל חבשיל יוצא ממנו ריח המאכל, ונחלקו בגמ' פסחים דף עו. רב ולוי דרב סובר שריחא מילתא ולוי סובר שריחא לאו מילתא ונקטינן להלכה בשו"ע יור"ד סי' ק"ח ס"א דיש לחוש לכתחלה שריחא מילתא ולכן אין לצלות מאכל כשר כשהוא בלי כיסוי עם מאכל אחר שאינו כשר שגם הוא בלי כיסוי, ובדיעבד אין לאסור, ועיין שם בפוסקים את פרטי הדינים בזה לענין לכתחלה ובדיעבד, וכל הנידונים לענין ריחא איירי לענין האפיה בבת אחת אבל בזה אחר זה או אפילו בב"א אם אחד מכוסה לא חיישינן לריחא כלל. ובהמשך הדברים כתב הרמ"א שאם אפו או צלו איסור והיתר תחת מחבת אחת מגולין אסור אפילו בדיעבד אבל בזה אחר זה אין לחוש אא"כ הזיעה המחבת משניהם דאז אסור אפילו בה אחר זה אם היו שניהם מגולים דהוי ככיסוי של קדירה. ובסעיף ב' איירי בכלי שיש בו היתר וכלי שיש בו איסור והם מתבשלים בתנור אחד ולא חששו שם לא לזיעה ואף לא לריחא עי"ש בדברי הפוסקים.

ומתבאר בדברי הפוסקים דבעלמא לא חששו בתנורים לזיעה כלל ורק לענין מחבת דנו אם הזיעה וכל החלוקה בין תנור גדול לתנור קטן אינה שייכת לדיני זיעה אלא לדיני ריחא. ולכאורה יש לעיין בדבריהם אמאי לא הזכירו ענין הזיעה והרי איירי אפילו כשמונחים בתנור בבת אחת איסור והיתר ושניהם מגולין.

ועיין בשו"ת אג"מ יור"ד ח"א סי' מ' שמוכח מדברי הרמ"א האלו שבעלמא לא חוששים לזיעה אא"כ ידוע שיש זיעה. וכתב בזה שלענין מעשה לא להשתמש בזה לא בבת אח ולא בזה אחר זה ולענין דיעבד אין לאסור אחר מעל"ע, אמנם אם אפה בתנור דבירם יבשים שאין לחוש בהם לזיעה אפשר להתיר אף לכתחלה בזה אחר זה.

ומשמע מדבריו שס"ל דבסתמא אין לחוש לזיעה, אבל מצד הזהירות כתב שלא להשתמש אף בזה אחר זה ובסי' נ"ט נקט טפי שאין זיעה בתנורים דידן.

והנה במקום אחר הארכנו בעניני זיעה וניצוק בהבל העולה מהאוכלים, והבאנו את דברי הב"ח החדשות ח"ב סי' ... שדן בשאלה שהבאנו לעיל מדוע לא מצינו בפוסקים סי' ק"ח שחששו לזיעה וכתב דכיוון שאיירי בתנור פתוח לכן לא חששו לזיעה אבל אה"נ בתנור סתום יש זיעה, אלא שכתב

שמדברי התרה"ד גבי תלית בשר ע"ג חבת שמתבשלין בה מוכח שי זיעה גם במקום מגולה.

אמנם היה מקום לדון איפכא דמוכח מדברי התרה"ד דדוקא במקום מגולה יש זיעה דאז אין חום חיצוני שיעכב את האדים מלהתעבות ולכן אין האדים הופכים לזיעה וממילא כיון שאין זיעה בעין אין לחוש.

ב. ולפ"ז יש לדון שמדינא אין לחוש לזיעה בתנורים דידן כל זמן שהזיעה אינה נראית. ומה שיש לדון בו לענין נתיזות שניתזים על גבי הדפנות דאז דפנות התנור בולעות את הרוטב ומתייבשות על גביו ונמצא שדפנות התנור בלועות מבשר או מחמץ. אלא שגם בה אם אין זיעה בתנור אין מה שיעביר את הבלוע בחזרה לתוך התבשיל. והמציאות היא שהוא מתייבש ונדבק מאד על גבי הדפנות ולא חוזר ונימוח. אלא שאכתי יש לחוש למציאות הקיימת בשעת האפיה שהעוגה גולשת ונדבקת ע"ג הדפנות ונמצא שהם בלועים חמץ ואם השתמש בהם בפסח יעבור הבלוע בחזרה אל התבנית וגם יתכן ששוב בפסח תגלוש עוגה של פסח ותיגע בתנור. ולענין חשש זה אין עצה א"כ ילבנו את התנור.

### ליבון בתנורים

ג. ואם באנו לדון לענין ליבון התנור יש לדון בזה בכמה אנפין:

[א]. תנור המצופה באמייאל – האם מועיל לו הכשרה.  
[ב]. האם התנור צריך ליבון חמור או די לו בהגעלה. [ג]. האם חום התנור חשיב כליבון. [ד]. האם חשיב כליבון קל. [ה]. תנור עם ניקוי עצמי [המכונה "פירוליטי"] האם דינו כליבון חמור. [ו]. מה הדין הזכוכית וחלקי הפלסטיק סביב הזכוכית. והנה כשבאים לדון בשאלות אלו יש לחלק כל גידון לגופו:

[א]. לענין אמייאל – נקטינן שלענין בשר בחלב מועילה לו הגעלה כמבואר לעיל... ולענין חמץ בפסח לא מועילה לו הגעלה.

[ב]. אם התנור בלע היתר די לו בליבון קל אבל אם בלע איסור אזי תלוי איך היתה הבליעה אם היתה רק ע"י זיעה א"כ סגי בהגעלה. אמנם אם היתה נגיעה של בצק בדפנות בעינין ליבון.

[ג]. מסתבר וכך נהגו להורות שחום התנור חשיב כליבון קל ומהני כל היכא דהיתרא בלע.

[ד]. תנור "פירוליטי" שחמומו רב מאד נקטו גדולי הוראה שיש להחשיבו כליבון חמור, ומ"מ לענין השימוש בו לפסח יש לעשות שאלת חכם.

[ה]. הזכוכית לכאורה דינה שינוי במחלוקת אם אינה בולעת או שלא מועיל לה הגעלה אמנם יתכן שבכה"ג יועיל ליבון כיון שחזינן שחומה רב ואינו חייס עליה.

### שימוש בתנור לחלב ולהגעילו לבשר

ד. יש לעיין האם יהיה מותר להשתמש בתנור לצורך שימוש חלבי ואח"כ להגעילו לצורך שימוש בשרי, והנה

בשו"ע אור"ח סי' תק"ט בהלכות יו"ט מבואר דמותר ללבן ביו"ט כלי שאפו בו מאכל חלבי ולאחר הליבון ואפו בין מאכל בשרי. וכתב ע"ז המג"א דמכאן משמע שמותר להגעיל כלי מבשר לחלב וכן איפכא אלא שהעולם נהגו לאסור בזה, והביא טעם לזה בשם הלבוש דאם באנו להתיר להגעיל מחלב לבשר וכן איפכא נמצא שיהיה לו רק כלי אחד ויכול לבא לידי תקלה ומצינו בגמ' חולין ח: שהטבח צריך שיהיה לו ג' סכינים מחשש שמא יטעה. וכתב הפמ"ג שיש עצה להטריף את הכלי ולחזור למין שכנגדו, ובחתם סופר כתב שאפשר להכשיר את הכלי לצורך פסח ואז להחליפו למין שכנגדו.

והנה דן המג"א דא"כ אמאי שרינן בשו"ע ללבן מחלב לבשר, וכתב דשאני כלי זה שכל שימוש הוא רק ע"י ליבון ליכא למגזר הכי. ויל"ע בכוננתו שהרי מניח עליו אוכלים קודם הליבון, וביאר במחצית השקל שלפני השימוש מחמם את התבנית או המחבת בחום כזה ששיעורו הוא ליבון קל וממילא יש תמיד ליבון ואין לחוש שמא ישכח ויבשל בכלי בלי שהכלי יעבור קודם ליבון קל.

ולפ"ז יש לדון בתנורים דידן שבכל פעם יש ליבון קל, ויתכן שאין בכלל זיעה שתאסור א"כ שמא יש להקל בליבון חמור ["פירוליטי"] להפוך מחלב לבשר, דטעמו של המג"א קיים בזה, וצ"ע. אמנם באופן הרגיל עדיף טפי לא להשתמש וכדלעיל מחשש תקלה וטעות.

### עניני נ"ט בר נ"ט בשימוש בתנורים

ה. גם אנו באנו לחוש לזיעה בתנורים יש לדון לענין להשתמש בתנורים במאכל פרווה לצורך אכילתם עם בשר או עם חלב. והדבר נוגע לדיני נ"ט בר נ"ט. וכגון שרוצה לאפות בתנור חלבי פשטידה שהיא פרווה ולאכלה עם בשר, ויש לדון בזה בכמה אנפין: [א]. כשהתנור בן יומו. [ב]. כשהתנור אינו בן יומו [ג]. על ידי ליבון קל.

והנה אם באנו לחוש לזיעה בתנורים א"כ יש לדון את התנור כדין כלי שבלע על ידי זיעה ואין להשתמש בו לצורך בישול מאכל פרווה על מנת לאוכלו עם מאכל בשרי וכפי שמבואר ביור"ד סי' צ"ה שאין עושין נ"ט בר נ"ט לכתחלה. אמנם כשהתנור אינו בן יומו ואין לו אפשרות אחרת היכן לאפות או לבשל הרי זה כעין מה שנתבאר בחכמת אדם שבאב"י יש להקל כשאין לו כלי אחר. ויש לצרף לכל זה אם יעשה ליבון קל לתנור שמסתברא שאפשר להקל אף בב"י אם נצרף גם את הליבון הקל וגם את הא שאין לחוש לזיעה בתנורים דידן.

### תנור קטן [טוסטר אובן]

ו. כל הנידונים השייכים לענין תנור גדול שייכים גם באותם תנורים קטנים דצריך לראות במוחש האם יש זיעה אם לאו.

### תנור עם טורבו

ז. דינים אלו שכתבנו לענין השימוש בתנורים שייך בין בתנורים רגילים ובין בתנורים שמוקנת בהם מערכת לפיזור

החום ["טורבו"] דכיון שבשני סוגי התנורים המציאות הנוגעת לענייני זיעה וריחא שווה, יש להתייחס להם בשווה.

### מיקרוגל

ח. וכל מה שדנו בו אינו שייך כלל לענין מיקרוגל שכיון שדרך פעולתו הוא לא על ידי חום אלא ע"י גלים שמחממים את האוכל א"כ מצוי בו זיעה ויש לדון בכל מקרה לגופו.

### תנורים עם מערכת אדים

ט. בשנים האחרונות החלו לייצר בעיקר למקומות הגדולים כגון מטבחים ציבוריים וכדו' תנורים שמופעלים על ידי מערכת אדים וזבה יש לוודא בכל מקרה לגופו אם ישנם אדים הנראים בשעת האפיה דאז יש בזה זיעה ממש ויש להתייחס לזה ככל דיני בליעות בסירים וכו'.

### י. העולה מכל הנ"ל: [הצעת דברים ולענין דינא הדבר מסור לגדולי ההוראה שליט"א]

#### השימוש בחצובות:

- א. מנהג העולם להשתמש בסירים חלביים ובשריים על גבי החצובות, אמנם יש להזהר שלא תהיה ממשות על גבי החצובות והמדקקים מייחדים לעצמם כירה נפרדת לצורך בישול דברי חלב.
- ב. לענין פסח – מי שאין לו חצובה מיוחדת לפסח ינקה היטב את החצובה ויכסה אותה בנייר כף עבה ודיו.
- ג. כריים קרמיות – עיין לעיל אות י"ז מש"כ בזה.

#### השימוש בתנורים:

- ד. מנהג העולם בארץ בישראל ע"פ הוראות גדולי הפוסקים לחוש לזיעה בתנורים ולכן מייחדים תא לחלב ותא לבשר, ולענין מי שנהג ע"פ הוראת רבותיו בחו"ל להשתמש בתא אחד עיין מש"כ בפנים.
- ה. לענין השימוש בפסח, נהגו עלמא שלא להשתמש בתנורים של חמץ לצורך פסח, ואף בתנור שיש לו ניקוי עצמי ["פירוליטי"] המנהג שלא להשתמש בו, אמנם מי שמתארח אצל אדם שיש לו הוראה לקולא בזה מסתבר דיכול לאכול מהאוכלים המבושלים בתנור זה.
- ו. ויש בכל זה פרטים נוספים שיבוארו בעז"ה במק"א.