

שימוש כשר בכיריים בעלות אפקט אינדוקציה

הרב יצחק דביר

הקדמה

בשנים האחרונות מתרבה השימוש בכיריים בעלות אפקט אינדוקציה במטבחים פרטיים ועסקיים.

אינדוקציה (חימום השראתי) הוא תהליך שבו במקום לחמם את הסיר באמצעות גוף חימום חיצוני, הוא מתחמם באמצעות השראה אלקטרומגנטית. בתוך הכיריים ישנו סליל נחושת שבו עובר זרם חשמלי מתחלף, השדה המגנטי הנוצר מכך מייצר זרמים בסיר, ובעקבות התנגדות המתכת, הסיר מתחמם ומבשל את המאכל שבתוכו.

לכיריים אלו יתרונות רבים: מטבח אסתטי, חימום מהיר, ניצול ושימור אנרגיה ופונקציות חשמליות ואוטומטיות שונות. כל אלה מושכים לקוחות רבים לרכוש כיריים כאלו.

מציאות חדשה זו, שבה המאכל מתחמם ללא גוף חימום חיצוני, מאתגרת את ההגדרות ההלכתיות המקובלות, כאשר לנגד עינינו מוצבת הדרישה הציבורית להנחיות ברורות לשימוש בכיריים לבשר, לחלב ובפסח.

א. הגדרת הבעיות

אילו היה השימוש בכיריים מתבצע בכלים נקיים מבחוך, ללא גלישה או טפטוף של תבשילים – לא הייתה כל בעיה להשתמש בכיריים לבשרי ולחלבי, שכן כלי נקי הנוגע בכלי אחר מבחוך אינו בולע¹. אך לרוב השימוש אינו סטרילי כל כך, ובמהלך הבישולים מצוי שהתבשיל גולש על גבי הכיריים או נשפך עליהן בעת הוצאת המאכל מן הסיר. בכך מתעוררות שתי בעיות:

1. כאשר על הכיריים נותרות שאריות שומניות של בשר וחלב, הן עלולות להטריף את הסירים שיונחו עליהן לאחר מכן. לעניין זה השימוש בכיריים אלו פשוט יותר מן השימוש בחצובות גז, משום שקל יותר לנקות את משטח הכיריים, ורבים ממילא מקפידים על ניקיון זה כדי לשמור על אסתטיות המשטח והמטבח כולו.

1. נראה שאף לפי חומרת הרמ"א המובאת בהערה הבאה, אין להחמיר בכלי פרווה הנוגע גם בכלי בשרי וגם בכלי חלבי מבחוך. הטעם הוא שלאחר מעשה הודה הרמ"א שאנו מתייחסים לכלי כאילו לא בלע, ואם כן אין כל מניעה שייגע בכלי ממין אחר כעת. הוא הדין לכיריים שמניחים עליהן כלים בשריים וחלביים בלא שנשפך עליהם כלום.

2. כאשר נשפך מאכל על גבי הכיריים, הוא נבלע בהן. בשימוש ממושך עלולים לגלוש ולהיבלע מאכלים חלביים ובשריים, ובשלב זה משטח הכיריים ייחשב ל'טרף'. על גבי משטח טרף אסור להניח סירים לכתחילה (אף שבדיעבד סיר שיונח עליו אינו נאסר).² וחמור מכך, אם באחד מן הבישולים הבאים יגלשו נוזלים בין הסיר ובין הכיריים – עלול להיפלט טעם 'טרף' מן הכיריים אל הסיר, ולאוסרו אפילו בדיעבד.

עלינו לבחון אם לעניין זה השימוש בכיריים קרמיות קל יותר מן השימוש בחצובות גז שבהן נהוג להשתמש ללא הפרדה, או שמא הוא חמור יותר ובהן יש להקפיד על כך.³

ב. הטיפה נשרפת

ה'שלחן ערוך'⁴ פוסק בעניין טיפת חלב שנפלה או ניתזה על סיר בשרי, שכאשר היא פגעה בסיר כנגד האש – הוא אינו נאסר, משום שלפני שהטיפה נבלעת בכלי היא כבר נשרפת באש. על הלכה זו נסמכו חלק ממתירי השימוש בחצובות גז לבשר ולהלב, משום שאף אם יגלשו עליהן מאכלים חלביים ובשריים, הם יישרפו באש לפני שייבלעו בחצובות.⁵

במבט ראשון נראה שניתן להשתמש בהיתר זה גם לעניין כיריים אינדוקציה, כאשר הסיר המהווה את מקור החום משמש כ'אש', ומשום כך כל מאכל שיגלוש בינו ובין הכיריים

2. המרדכי, חולין פ"ח סי' תרצא; וכן פסק גם בהגהות שערי דורא, סי' נה ס"ק א': 'שתי קדירות שאצל האש, אחת של חלב ואחת של בשר והן רותחות, אין נבלע מזו לזו אף על פי שנוגעין'. לעומתם דעת מהרא"י, בהגהות שערי דורא, סי' נא סעי' ג, שגם שני כלים הנוגעים זה בזה אוסרים זה את זה. טעמו הוא שאין בלוע עובר בלא רוטב זווקא באוכלין, אבל בין כלים בלוע עובר גם בלא רוטב. דין זה מובא להלכה בדברי הרמ"א, יו"ד סי' צב סעי' ח, שכותב 'מידי דהוה אשתי קדירות נוגעות זו בזו דאין אוסרין זו את זו בנגיעה...'. אך למעשה הרמ"א מסייג מעט דין זה, וחושש לדעות האוסרים: 'מיהו לכתחילה יש ליזהר בכל זה'.

3. יש לציין שיש שלא קיבלו את ההיתרים הללו, והחמירו גם בכיריים של גז להפריד בין החצובות, עי' בשו"ת כתב סופר, יו"ד סי' נד; חכמת אדם, סי' עד סעי' ד, וכן מחמיר למעשה הגר"מ שטרנבוך בשו"ת תשובות והנהגות, ח"ב סי' שפז.

4. שו"ע, יו"ד סי' צב סעי' ו.

5. המשנ"ב, סי' תנא ס"ק לד, העתיק את לשונם של המור וקציעה, שם ד"ה והמהרי"ל, והמאמר מרדכי, שם ס"ק יא: 'יש לתלות שאף אם נשפך – כבר נשרף והלך לו, כיון שבכל שעה היא על האש'. פשט דבריו הוא שלאחר שנשפך המאכל על גבי החצובות הוא נשרף, אך אם כך קשה: מדוע הקלו משום כך בליבון החצובות? והרי אף שהמאכל נשרף – טעמו נותר בחצובות, ודעת הרמ"א שאין להניח לכתחילה כלי על גבי כלי הבלוע מאיסור?! האגרות משה, יו"ד ח"א, סי' נט, מבאר שייטכן שהמשנה ברורה נסמך על דברי השו"ע בעניין טיפה שנפלה כנגד האש. האגרות משה, שם, מעיר שבשו"ע שם, התיר רק 'טיפה' שנפלה כנגד האש ולא כמות גדולה, ומבין שלדעת המשנה ברורה בחצובות שאינן רק 'כנגד האש' אלא עומדות בתוך האש ממש – גם כמות גדולה יותר נשרפת קודם בליעתה.

יישרף עוד לפני שייבלע. אולם אם נתבונן בדברי ה'שלחן ערוך', נמצא בדבריו התייחסות לשתי דרגות חום: א) חום האש – השורף את הטיפה בטרם נבלעת.⁶ ב) חום הסיר – שטיפה הנופלת עליו נבלעת בו. בכיריים אינדוקציה אין גוף חימום חיצוני, והסיר המהווה את מקור החום אינו חם יותר מכל סיר אחר שמתחמם על האש (כדי שלא יישרף המאכל שבתוכו). דרגת חום זו אינה מספיקה כדי לשרוף את המאכל הגולש לפני שייבלע, וממילא טעמו נבלע בכיריים.

ג. הכשרת הכיריים בתהליך השימוש

האחרונים שדנו בהיתר השימוש בחצובות גז לבשר ולחלב כתבו שגם אם נשפך מאכל על גבי הכיריים ונבלע בהן – הרי הן עומדות אל מול האש ומתלבנות בכל עת.⁷

כדי להכריע אם לפי סברה זו נוכל להתיר גם את השימוש בכיריים בעלות אפקט אינדוקציה, עלינו לברר תחילה מהי ההכשרה הנדרשת למשטח הכיריים, התלויה באופן בליעתן. ישנן שתי אפשרויות מצויות בהן עלולות הכיריים לבלוע:

1. מאכל שנופל או נשפך על משטח הכיריים – אחת מן התכונות של הזכוכית הקרמית היא התפשטות חום נמוכה, הגורמת לכך שחלקי הכיריים שסביב הסיר נותרים קרים לגמרי. במקרה זה פועל הכלל ההלכתי 'תתאה גבר', ולפיו המאכל שנופל או נשפך על חלקי הכיריים הצוננים נבלע במשטח רק 'כדי קליפה',⁸ ומשום כך ניתן להכשיר חלקים אלו באמצעות 'עירו'.

2. רוטב שגולש תחת הסיר – במקרה זה המאכל נבלע במשטח כ'כלי ראשון',⁹ וכדי להכשיר את הכיריים מבליעה זו, הן טעונות הגעלה.

לאור האמור עלינו לבחון אם ההכשרה הנדרשת מתבצעת בכיריים ממילא במהלך השימוש. לשם כך יש לחלק בין אזורי הכיריים:

6. ייתכן ששרפת הטיפה אינה תלויה רק ברמת חום האש, והיא נשרפת רק באש ממש, וממילא יש להסתפק אם הדבר נכון בכיריים הפועלות באמצעות חשמל. ואכמ"ל.

7. כ"כ באג"מ, יו"ד ח"א נ"ט בשם שו"ת שאילת יעב"ץ (היעבץ בח"א סי' צא מזכיר פסק זה ומציין שהרחיב בו במקור אחר, אך לא מצאתיו), והסכים עימו. בשם הגר"ש וואזנר הובא בקונטרס מבית לוי, ח"א סי' כט, שרק בעבר כל החצובה הייתה תחת שליטת האש, אבל כיום חלק מן החצובה אינו רותח, ואין להקל בכך. ואף שהמציאות מוכיחה כדבריו, נהגו העולם להקל.

8. שו"ע, יו"ד סי' קה סעי' ג; גם ב'דבר גוש' כמוכן אנו אומרים 'תתאה גבר', ובלע כדי קליפה בלבד (כך נראה פשוט מן נושאי הכלים שלא העירו דבר על פסק השו"ע סי' קה, שבשתי חתיכות תתאה גבר. ומעט קשה מדברי המשנ"ב, סי' תנא ס"ק קיד, שלא התיר הגעלת שולחנות בעירו).

9. אף שחום הסיר מגיע מלמעלה, והכיריים בטבען קרות, איננו אומרים כאן 'תתאה גבר', מפני שהסיר נחשב כעומד על גבי האש: ט"ז, יו"ד סי' צב ס"ק כה; ש"ך, שם ס"ק לג; ופרמ"ג שם.

1. חלקי הכיריים שתחת הסיר

כאמור, על מנת להכשיר את הכיריים מבליעתן נדרשת פעולת הגעלה. מאחר שבדרך השימוש הרגילה לא רגילים להגעילן, נוכל להשתמש ב'ליבון קל', המשמש כתחליף להגעלה.¹⁰

בדברי הפוסקים העוסקים בגדרי 'ליבון קל' הוזכרו שתי הגדרות שונות:

ה'שלחן ערוך' (יו"ד סי' קלה סעי' יד) כתב שהגדרת ליבון קל היא: 'הסיקן כ"כ עד שעבר חומם לצד חוץ כ"כ שהיד סולדת בו'.¹¹ הרמ"א (או"ח סי' תנא סעי' ל) החמיר יותר והגדיר זאת אחרת: 'אם נתלבן כל כך שקש נשרף עליו מבחויץ'.¹²

ההבדל בין שתי ההגדרות הללו משמעותי לענייננו, משום שעל פי בדיקות שערכנו מתברר שכאשר מניחים סיר מלא במאכל על גבי הכיריים – הן אינן מגיעות לחום שבו קש נשרף עליהן. לאור האמור נראה שלספרדים הנוהגים כ'שלחן ערוך' – הפעלת הכיריים בבישול הבא לחום שהיד סולדת בו (45–80 מעלות, לדעות השונות) מספיקה כדי להכשירן.¹³ לאשכנזים הנוהגים כרמ"א, לעומת זאת, רק הפעלה מיוחדת כאשר כלי ריק מונח על גביהן, הגורמת להן להגיע לרמת חום גבוהה יותר – תכשיר אותן לשימוש. חלוקה עדתית זו אינה מוחלטת, משום שאחרונים אשכנזיים רבים נקטו גם הם למעשה שחום שהיד סולדת בו מספיק ל'ליבון קל'.¹⁴

10. רמ"א, או"ח סי' תנא סעי' ד.

11. כך כתבו התוספות, ע"ז לג ע"ב ד"ה קינסא; והגהות מימוניות, הל' מאכלות אסורות פי"א אות ל, בשם ר"י.

12. מקור דעה זו במרדכי, עבודה זרה סי' תתס; אולם מדבריו נראה כי אין כל סתירה בין שני השיעורים, וזו לשונו: 'רק עד שתהא יד סולדת בו משני עבריה וגם רגילים לבדוק ע"י נתינת קש עליה מבחויץ לראות אם הקש נשרף בהכי סגי דא"כ שליט הליבון מעבר לעבר', וצ"ע כיצד יש ליישב בין השיעורים.

13. יש להעיר שאמנם לעיל כתבנו שאסור להניח לכתחילה כלי היתר על גבי כלי הבלוע באיסור (או כלי בשר וחלב), אך נראה שכאן אין לאסור את הנחת הסיר על גבי הכיריים אף שעדיין לא הגעלו, משום שמיד כאשר הן תגענה לחום שהיד סולדת בו, שזהו החום המזערי למעבר של טעם בין כלים ומאכלים – הכיריים תוכשרנה. אכן לדעת הרמ"א, שההכשרה מתבצעת רק בחום ש'הקש נשרף על גביו', נראה שאין להניח כלי על הכיריים כדי להכשירן (אלא בצירוף צדדי ההיתר המוזכרים להלן).

14. ט"ז, או"ח סי' תנא סעי' ח; מגן אברהם, או"ח סי' תנא ס"ק כז; שו"ע הרב, סי' תנא ס"ק טז (אך כתב שהעולם נהגו להחמיר), ועוד.

לעומת זאת בהגהות רע"א, על המג"א שם פסק כדברי הרמ"א, והפרי מגדים, אשל אברהם, סי' תנא, ס"ק ל, כתב שליבון בחום שהיד סולדת בו מספיק רק להגעלת מאכל שנבלע בכלי ראשון שאינו ע"ג האש או בעריו. לדבריו לכל הדעות את חלקי הכיריים שהסיר לא עמד על גביהם בעת

2. החלקים שסביב אזורי החימום

גם אם הכשרתו של השטח שהסיר מתחמם עליו מתבצעת מאליה בעת הבישול הבא, שאר חלקי הכיריים שאינם מתחממים – אינם מוכשרים בכך. לאור זאת עלינו לברר: האם ניאלץ להנחות שלא להזיז את הסיר על גבי המשטח במהלך הבישול או בסיומו – משום שכך הוא יהיה מונח על חלקים שלא הוכשרו?¹⁵ הנחיה זו כמעט בלתי אפשרית, משום שפעמים רבות מזיזים סיר בלא משים, וכן בכל עירוב של המאכל שבסיר וכדומה הוא עלול לזוז מעט. כדי שלא לאסור מחשש מצוי זה את השימוש בכיריים, עלינו לציין כמה צדדי היתר:

1. כאשר המשטח יבש – האיסור שאנו עומדים בפניו הוא חומרת הרמ"א¹⁶ שלא להניח כלי על גבי כלי הבלוע ממין אחר. לשונו של הרמ"א אינה חותכת, אלא 'לכתחילה יש להיזהר בכל זה'. נראה לומר שבנדוננו, שהוא כלל אינו מתכוון להזיז את הסיר בכונה לאזורים אחרים, וכן שהקפדה על כך תדרוש לרכוש שני משטחי כיריים שונים (שמחירם גבוה, והם תופסים מקום רב במטבח) או לוותר כליל על הנוחות שבשימוש בכיריים אלו – גם הרמ"א יודה שאין להחמיר בכך.

2. פעמים רבות הכיריים אינן 'בנות יומן' מבליעת המין השני בשעת הבישול, או שיש ספק בכך, וכלל נקוט בידינו ש'סתם כלים אינם בני יומן'. גם כאשר גלשו או נשפכו מאכלים ב-24 השעות האחרונות, במקרים רבים איננו יודעים בדיוק על אילו אזורים נשפכו, וממילא החלקים הבלועים 'בני יומם' – בטלים ברוב.¹⁷

אף שחכמים אסרו להשתמש לכתחילה גם בכלי שאינו בן יומו, מסתבר שבשימוש באופן זה שאינו מכין מאכל על הכיריים ישירות אלא רק מניח כלי על גביהן – אין לאסור.¹⁸

הבליעה ונבלעו מ'עירוי' די להכשיר בחום שהיד סולדת בו. וייתכן שיסבור שגם את מקום הסיר עצמו אפשר להכשיר כך, כיוון שהסיר אינו על גבי אש בעת הבליעה.

15. אף שלעיל נטינו להתיר את הנחת הסיר על גבי הכיריים אע"פ שעדיין לא הוכשרו, משום שכאשר הן תגענה לחום שהיד סולדת בו – תתלבנה מיד. מקרה זה חמור יותר משום שבעת הזזת הסיר הוא כבר רותח, ובלוע מיידית 'כדי קליפה', והליבון המכשיר את הכיריים יתרחש רק לאחר מכן, כאשר חלק זה של הכיריים יגיע לחום שהיד סולדת בו משני עבריו.

16. ראה הערה 2.

17. כאשר לא ידוע היכן בדיוק נשפך המאכל ב-24 שעות האחרונות, ניתן להקל, מפני שמקומות השפיכה בטלים ברוב (פתחי תשובה, סי' צא ס"ק ח; רע"א, סי' קה ס"ק ה; פרי מגדים, משב"ז סי' תסא ס"ק ז).

18. זאת משני טעמים: א) לא שייכת גזרת חכמים לאסור כלי שאינו בן יומו שמא ישתמש בבן יומו, כאשר במקרה שלנו גם אם ישתמש בצורה כזו בבן יומו לא ייאסר בדיעבד, שכן אין הטעם עובר בין הכלים בלא חטב. עיקרון זה ראה לדוגמה בדברי הגר"א, יו"ד צה ס"ק י. ב) הרמ"א אסר נגיעת כלי

3. ברוב חלקי הכיריים איננו חוששים למעמד של בליעת 'כלי ראשון'¹⁹ אלא רק של 'עירווי' שאינו נבלע בכיריים אלא כדי קליפה, וממילא לרוב יהיה בטל בשישים.²⁰ יש להוסיף שאופן בליעה זו מוגדר לעיתים על ידי הפוסקים כ'חומרא'²¹.

ד. האם אפשר בכלל להכשיר את הכיריים?

עד כה יצאנו מנקודת הנחה שהכשרת הכיריים ב'ליבון קל' תועיל. הנחה זו אינה פשוטה כלל, משום שמשטח הכיריים עשוי מזכוכית קרמית, ושאלת בליעתם של כלי זכוכית נתונה במחלוקת ראשונים ופוסקים: דעת רבנו יחיאל²² שכלי זכוכית בולעים אך לא ניתן להכשירם, משום שהם מיוצרים מן החול ודינם ככלי חרס. לעומתו הראב"ה²³ סובר שכלי זכוכית הם קשים וחלקים, ואינם בולעים טעם מן המאכלים כלל.

למעשה ה'שלחן ערוך' בהלכות פסח²⁴ פוסק כדברי הראב"ה, ולדעתו אין צורך להגעיל כלי זכוכית בשום מצב. והרמ"א מעיר שהמנהג באשכנז להחמיר שלא זו בלבד שכלי הזכוכית בולעים, אף לא מועילה להם הגעלה. עלינו לברר כיצד משפיעה מחלוקת זו על נדוננו.

1. בירור דעתו של ה'שלחן ערוך'

לדעת ה'שלחן ערוך' אין כל צורך להכשיר את משטח הכיריים העשוי מזכוכית, אולם מאחר שאין מדובר כאן בזכוכית רגילה אלא בזכוכית קרמית, עלינו לברר את דינה.

חוסנה של הזכוכית הקרמית נובע מכך שלאחר ייצורה מחממים אותה שנית ומווסתים את תהליך התגבשותה, כך שהיחס בין הגבישים מעניק לה עמידות לטלטלות ולחום. על מנת לשלוט בתהליך ההתגבשות מערבים בזכוכית חומרים שונים, לרוב ממשפחת המתכות, כגון: ליתיום, סיליקון, אלומיניום ותחמוצות שונות. האם עירובם של חומרים

בכלי לכתחילה, כדי לחשוש לדעת הסוברים שטעם האיסור עובר בין הכלים גם בלא רוטב – אך זה אינו שייך כאשר הכלי אינו בן יומו, וגם לדעת הסוברים שהטעם עובר – הכלי לא ייאסר בדיעבד. ואף שיש חשש שמא יגלוש מאכל בעת הבישול ויעביר טעם מן הכיריים אל הכלי, מסתבר שאין זה נחשב כשימוש לכתחילה שנאסר בכלי שאינו בן יומו, משום שאין בכוונתו שהמאכל יגלוש על גבי הכיריים, וודאי שלא להזיז את הסיר על גבי החלק הרטוב לאחר מכן.

19. ייתכן שחלק מן האזורים בולעים מכלי ראשון, משום שסיר שהונח עליהם או נגרר עליהם הבליע בהם את האיסור ב'כלי ראשון', אולם רוב בליעות הכיריים בתוך 24 שעות הן בהחלט מעירווי. 20. ולעניין ביטול איסור לכתחילה יש לסמוך על דעת המתירים כאשר בכל שימוש יהיה ביטול בשישים, ראה בינת אדם, סי' מא; כה"ח, יו"ד סי' צט ס"ק עג.

21. ראה למשל מג"א, או"ח סי' תסז סעי' לג; זאת דווקא כאשר בלע המשטח כשנפסק הקילוח.

22. הובא במרדכי, פסחים פ"ב סי' תקעד.

23. ספר הראב"ה, סי' תסד; הובא בבית יוסף, או"ח סי' תנא אות כו.

24. שו"ע, או"ח סי' תנא סעי' כו.

אלו משנה את דינה של הזכוכית?

בדרכי תשובה²⁵ הביא את דעתם של כמה אחרונים הסוברים שדינו של הכלי נקבע על פי רוב החומר המרכיב אותו, וכך כתב גם בספר 'תבואות שמש'²⁶ לדבריהם יש להתייחס למשטח הכיריים כזכוכית, שלדעת ה'שלחן ערוך' אינה טעונה הכשרה כלל. המהרש"ם²⁷ חלק על כך, וכתב שבתערובת של חומרים שונים יש לחשוש ולהכשיר את הכלי כדינו של החומר מבין החומרים המעורבים. כדבריו נקט גם ה'ציץ אליעזר'²⁸ וכתב שזכוכית המעורבת במתכות חייבת בהגעלה גם לשיטת ה'שלחן ערוך'. הגר"מ אליהו אף חשש שהתערובת נחשבת ככלי חרס, והורה שלא להגעיל כלים אלו כלל.²⁹

דברי המחמירים קשים במקצת, משום שטעם המתירים כלי זכוכית אינו נובע מכלל הלכתי או מקבלה מדור לדור, אלא מאומדן דעת שהם אינם בולעים משום שהם קשים וחלקים. אם כן כאשר הזכוכית עוברת חיסום מיוחד על מנת שלא תבלע ותישאר נקייה, על אחת כמה וכמה שלא תהיה זקוקה להגעלה.

נוסיף ונציין שכמות החומרים המעורבים בזכוכית הקרמית הינה מועטת וזניחה, ואף אם נחשוש שהמאכל נבלע בהם – כמות קטנה כזו תיבטל בשישים בכל חימום עתידי על גבי הכיריים.³⁰

2. בירור דעתו של הרמ"א

הרמ"א ב'דרכי משה' (או"ח סי' תנא ס"ק כא), לאחר שכתב שהאשכנזים נהגו להחמיר בכלי זכוכית, מסייג את דבריו: 'ומיהו בדיעבד אין להחמיר כולי האי'. האחרונים מסבירים שגם הרמ"א מודה שבדיעבד אם הגעילו כלי זכוכית הם כשרים, אלא שלדעתו לכתחילה

25. דרכי תשובה, יו"ד סי' קכא סוף ס"ק כ.

26. תבואות שמש, סי' צב.

27. שו"ת מהרש"ם, ח"א סי' נג.

28. ציץ אליעזר, ח"ט סי' כו.

29. הלכות חגים, פרק ה סעי' נב. צריך עיון כיצד יתיישבו דבריו עם דברי הבן איש חי, בשו"ת רב פעלים ח"ג או"ח סי' כח, שדחה סברה דומה, וכתב 'דודאי יש לומר לא ארז"ל חרס אינו יוצא מדופיו בהגעלה אלא רק אם כולו עפר אדומה, אבל אם מעורב בו זכוכית יוצא מדופיו בהגעלה'.

30. אף שיש כאן 'ביטול איסור לכתחילה', יש לסמוך על דעת הרשב"א, שנפסקה בשו"ע, יו"ד סי' צט סעי' ז, שאיסור זה אינו חל כאשר בכל בישול עתידי יהיה פי שישים כנגד האיסור הבלוע. ובכה"ח, שם ס"ק עג, הוכיח שכן דעת הרמ"א. אף שאחרונים רבים הסתייגו משימוש בהיתר זה למעשה, נראה שבגדון דין בצירוף לשאר ההיתרים שהוזכרו במאמר זה – ניתן לסמוך על כך, וכפי שהורה בבינת אדם, סי' מא, לצרף את היתרו של הרשב"א להיתרים נוספים.

אין להגיעלים לשם כך.³¹ לאור זאת ייתכן שנוכל לסמוך על הכשרתן של הכיריים המתבצעת מאליה.

נוסף על כך: יש מהאחרונים שכתבו שהמנהג המובא בדברי הרמ"א להחמיר בכלי זכוכית שייך לעניין פסח בלבד, משום חומרת איסור חמץ שאיסורו ב'משהו', אבל לעניין בשר וחלב גם הרמ"א מודה שכלי זכוכית אינם בולעים.³² מביאורם של הפוסקים הללו עולה כי לדעתם גם הרמ"א מודה שכלי חזק וחלק אינו בולע, אלא שחשש שכלי הזכוכית המצויים בימיו אינם עומדים בקריטריון זה. ייתכן שאם הרמ"א היה רואה את משטח הזכוכית הקרמי, שעבר טיפולים וחיזוקים רבים, היה מודה גם הוא שאין לחשוש שנבלע בו מאכל כלל.³³

אם למרות האמור עד כה נכריע שלדעת הרמ"א אין אפשרות להגעיל את משטח הכיריים, ניתן לצרף את דעת הפוסקים הסוברים שכלי שלא ניתן להכשירו מותר להשתמש בו כשהוא אינו בן יומו, משום שזה אינו נחשב כשימוש 'לכתחילה'.³⁴

ה. דין הכיריים בפסח

בהלכות פסח החמירו חכמים יותר מבהלכות בשר וחלב. משום כך כמה מצדדי הקולא שהוזכרו במהלך המאמר **אינם שייכים לעניין פסח.**

1. איסור 'משהו'

במהלך המאמר הזכרנו שלושה צדדי קולא המתבססים על 'ביטול'. הקולא הראשונה נוגעת לכמות המועטת הבלועה בכיריים – 'כדי קליפה'; הקולא השנייה נובעת מכך שהמקום המדויק שעליו נפל או נשפך המאכל לעיתים אינו ידוע, והוא 'בטל ברוב',³⁵ והשלישית עסקה בשאלת עירוב חומרים נוספים בתרכובת הזכוכית, ובה הזכרנו שאף אם חומרים אלו בולעים – פליטתם מתבטלת בשישים. הראשונים נחלקו אם חמץ שנתערב בתוך ימי הפסח בטל גם הוא בשישים, או שמא מחמת חומרתו קבעו חכמים

31. מג"א, או"ח סי' תנ"ג ס"ק מט; חק יעקב, שם ס"ק ס"ח; הגר"י אריאל הסתמך על כך בשו"ת באינטרנט להתיר הכשרת כיריים קרמיות לפסח, כיוון שהמציאות שאין לו כיריים אחרות נחשבת כדיעבד.

32. זרע אמת, ח"ב יו"ד סי' מג; עה"ש, יור"ד סי' רכ"א סעי' ב; מנח"י, ח"א פ"ה י"ב.

33. לכך יש להוסיף את הדיון בפוסקי דורנו בעניין היחס לכלים בימינו שאינם בולעים, על כך ראה בהרחבה במאמרנו 'בליעת כלים בימינו', אמונת עתיך 101.

34. כן הובא בשם המנחת יעקב, ופוסקים נוספים בפתחי תשובה, יו"ד סי' קכ"ב ס"ק ב; וכן דעת הטי"ז, סי' צ"ג ס"ק א, להתירו אחר הגעלה.

35. לעניין זה ייתכן שהקולא שייכת גם בפסח, כפי שכתב הפרי מגדים, משב"ז סי' תס"א ס"ק ד.

שאינו בטל כלל.³⁶ להלכה כתבו הפוסקים³⁷ שחמץ שהתערב במהלך הפסח אינו בטל, ואפילו כמות קטנה של חמץ אוסרת תערובת שלמה. משום כך שימוש בצדדי היתר אלו בפסח קשה יותר, אך לא בלתי אפשרי, שכן הרמ"א³⁸ כתב שכאשר מצטרפים צדדי היתר נוספים, ניתן להקל בדין ביטול בשישים גם בימי הפסח.

2. בליעת זכוכית

כאמור לעיל לעניין פסח חשש הרמ"א לדעת הסוברים שדינם של כלי זכוכית ככלי חרס, וממילא לא זו בלבד שהם בולעים, אלא גם הליבון קל' שמתבצע תוך כדי השימוש אינו מועיל להכשירם. אע"פ שהזכרנו שיתכן שבזכוכית מחוסמת וחלקה זו יודה גם הרמ"א שהיא אינה בולעת, קשה לומר זאת בוודאות לעניין פסח, שבו אפילו כמות מזערית הבלועה אוסרת 'במשהו'.

גם לדעת ה'שלחן ערוך', שהתיר לא להגעיל כלי זכוכית לפסח כלל, דין זה אינו פשוט, משום שכאמור מרכיבי מתכת מעורבים בגבישי הזכוכית, ולדעת הסוברים שיש לחשוש לבלוע בהם, קשה יותר לסמוך על כך שהוא 'בטל בשישים'.

3. אינו בן יומו

כחלק מן הצדדים להקל הזכרנו שפעמים רבות בעת הנחת הסיר הבעייתית לא ידוע שהמשטח בן יומו, ו'סתם כלים אינם בני יומן'. לגבי פסח ישנו קושי להשתמש בהיתר זה, משום שרבים כתבו שבפסח מתייחסים גם לסתם כלים כאילו הן 'בני יומן'.³⁹ במקרים שברור בהם שהכיריים אינן בלועות בחמץ 'בן יומו', דעת ה'שלחן ערוך'⁴⁰ (וכן נוהגים הספרדים) שהטעם הפוגם במאכל אינו אוסר אותו. מנגד, דעת הרמ"א (וכן נוהגים האשכנזים) שלגבי חמץ היתר זה אינו שייך, וגם כאשר טעמו פגום, הוא אוסר.

36. זה טעמו של רבנו תם, בתוס' פסחים ל ע"א ד"ה אמר רבא; וכן פסק השו"ע, או"ח סי' תמז סעי' ב; ועי' במג"א ובט"ז לשו"ע שם; ויש מהראשונים שנתנו טעמים נוספים לכך.

37. שו"ע, או"ח סי' תמז סעי' א.

38. הרמ"א, בדרכי משה סי' תמז ס"ק א, כתב שכאשר יש עוד צד אחד להקל יש להתיר, אך בחק יעקב, ס"ק א', ובמשנ"ב, ס"ק ב, כתבו שאין להקל אלא כאשר יש עוד הרבה צדדים להקל.

39. משנ"ב, סי' תמז ס"ק נח; כה"ח שם ס"ק קלו.

דעת הגר"ע יוסף שכאשר בישל בכלים קודם הפסח, גם בחמץ אנו אומרים שמן הסתם לא היו הכלים 'בני יומן', אך אם בישל בכלים בימי הפסח, לכל הדעות אין להתיר אלא אם יודע בוודאות שלא בישלו בכלים חמץ באותו היום, דמקלים רק כשיש לצרף דהוי גם נ"ט בר נ"ט, וזה רק בזמן דהוי היתרא - חזו"ע פסח עמ' קה. אך מהרב שמואל אליהו שמעתי שדעת אביו הגר"מ אליהו להתיר לתלות שסתם כלים אינם 'בני יומן' אפילו בפסח.

40. שו"ע, או"ח סי' תמז סעי' י.

סיכום הלכתי

בשימוש בכיריים לבשר ולחלב ישנם שני חששות:

א. לכלוכים הנותרים על הכיריים עלולים לאסור את המאכלים המונחים עליהם. ב. הטעם הבלוע בכיריים עלול לאסור את השימוש בהן.

לעניין החשש הראשון, השימוש במשטח כיריים קרמיות פשוט יותר מחצובות גז, משום שניקיון פשוט יותר, ואף נוהגים להקפיד עליו יותר. לעניין החשש למאכל הבלוע בכלים, מצאנו צדדי היתר שונים המתירים את השימוש:

א. במהלך השימוש הבא, החלק שעליו מונח הסיר יעבור 'ליבון קל' לחלק מן הדעות.
 ב. השימוש בשאר חלקי הכיריים אינו מוגדר כשימוש לכתחילה אלא כ'דיעבד'.
 ג. בדרך כלל לא ברור שחלקי הכיריים שעליהם מניחים את הסיר 'בני יומם'.
 ד. רמת חומרתה של בליעת הכיריים על ידי 'עירווי' הינה קלה, ולרוב היא בטלה בשישים.
 ה. לדעת ה'שלחן ערוך' משטח הזכוכית אינו בולע (וגם אם בולע מעט – פליטתו מתבטלת בשישים), וגם לדעת הרמ"א ייתכן שכך הדין בעניין בשר וחלב, ועל אחת כמה וכמה במשטח קרמי.

לאור האמור – נראה שיש להתיר את השימוש בכיריים לבשר ולחלב בלא שום תהליך של הכשרה בין הבישולים, כאשר מקפידים על ניקיון הכיריים לאחר כל גלישה או טפטוף של תבשיל בשרי או חלבי. כמו כן מומלץ שלא להשתמש בכיריים בה בעת לבישול בשרי וחלבי, משום שרוטב שיגלוש על גבי משטח הכיריים עלול לגלוש אל עבר סירים נוספים המתבשלים על גביהן באותה העת ולאוסרם.

אשכנזים שיחמירו לערות על משטח הכיריים מים רותחים⁴¹ לאחר כל גלישה של חלבי ובשרי⁴² – 'תבוא עליהם הברכה', שכן לדעת הרמ"א ההיתר אינו פשוט משני טעמים:

א. לדבריו נראה שמשטח זכוכית בולע.⁴³

41. אע"פ שחלק מן המשטח בלע על ידי כלי ראשון, נראה שיש מקום להקל בהגעלה בעירווי, מאחר שרוב הבליעות במשטח הן בעירווי, ולכך יש לצרף את דעת הסוברים שבהגעלה בין בשר לחלב די להגעיל כ'רוב תשמישו'. ראה בפרי מגדים, משב"ז או"ח סי' תנא ס"ק יא שכתב שחומרתו של הרמ"א להגעיל כמיעוט תשמישו נובעת מחומרת 'אינו בן יומו' בפסח, וממילא שייכת לחמץ בלבד.

42. אף שלדעת המגן אברהם, אין להגעיל כלים מבשרי לחלבי, אין איסור במקרה זה, משום שמגעילים ל'פרווה', עיין שו"ת מהרש"ם, ח"ב סי' רמא.

43. אכן לדעתו הגעלתו גם אינה מועילה, אולם מלבד זאת שכאן קל יותר לצרף את דעות המתירים בבשר וחלב, יש מן הפוסקים שהורו שהרמ"א חשש שכלי הזכוכית יתפקעו במהלך ההגעלה, אך בכלי זכוכית חסינים אין חשש ומותר להגעילם. עי' ציץ אליעזר, ח"ט סי' כו, בשם הגרצ"פ פראנק,

ב. לדעתו ליבון קל נחשב רק כאשר 'קש נשרף על גביו' והוא אינו מתבצע באמצעות חימום סיר מלא.

הכשרה לפסח

ישנו הבדל משמעותי בין עדות אשכנז לעדות ספרד.

אשכנזים: לנוהגים שלא להכשיר כלי זכוכית לפסח⁴⁴ – אין להשתמש בכיריים אלו במהלך הפסח. לסוברים שאפשר להכשיר כלי זכוכית עמידים⁴⁵ – יש להמתין 24 שעות בלא גלישה של חמץ,⁴⁶ לחמם על גבי הכיריים סיר ריק לחום גבוה ולהעבירו על פני כל המשטח תוך כדי עירוי של מים מקומקום רותח בו זמנית.⁴⁷

לספרדים – הנוהגים כדברי השלחן ערוך שאין צורך להגעיל כלי זכוכית כלל⁴⁸ – ינקו את המשטח היטב לפני הפסח, ודי בכך.

לנוהגים כ'בן איש חי' והגר"מ אליהו – לכתחילה יש להימנע משימוש בכיריים אלו בפסח,⁴⁹ ולכל הפחות יש להגעיל כבני אשכנז.⁵⁰

וכן בחזו"ע הגעלת כלים ח, ובסדר פסח כהלכתו, ח"א סי' צח בשם הגרי"ש אלישיב, וכן פוסק הרב אליקים לבנון.

44. כפשט הרמ"א, וכהבנת המשנ"ב, שם ס"ק קנד, שטעם האיסור להגעיל כלי זכוכית משום שדינם כחרס, וכן הביא בספר הגעלת כלים, פי"ג הערה שנו בשם שבט הלוי.

45. ראה לעיל הערה 43.

46. ראה משנ"ב, סי' תנא ס"ק נא שכתב שהגעלת כלי שמיעוט תשמישו בכלי ראשון באבן מלובנת אפשרית רק כאשר הוא אינו בן יומו.

47. עפ"י רמ"א, או"ח סי' תנא סעי' ו. אך איננו מסתפקים בעירוי, משום שלעיתים נשפך תחת הסיר ונחשב לבליעה בכלי ראשון, ולדעת הרמ"א, שם, יש לחשוש גם למיעוט תשמישו.

48. חזון עובדיה, הגעלת כלים, ח.

49. הבן איש חי, שנה א פרשת צו אות יד, כתב שאין להגעיל כלי זכוכית ששימושם בחם. הגר"מ אליהו הלכות חגים פרק ה, סעי' נב, כתב שגם כלי זכוכית מחוסמת אין להגעיל, מחשש שמא התערובת נחשבת ככלי חרס.

50. כדי לחשוש לסוברים שהזכוכית המחוסמת בולעת ופולטת. יש להעיר שמן הדיון לשיטת הספרדים היה ניתן אולי להסתפק ב'עירוי' בלא העברה של סיר רותח, כפי שכתבנו לעיל לעניין בשר וחלב, שהרי 'רוב תשמישו' בבליעת עירוי, אולם יש להסתפק בהגדרת 'רוב תשמישו' הכיריים, משום שבדרך כלל כאשר גולש מן הסיר, נשפך גם תחתיו (ונחשב כבליעת כלי ראשון). ואמנם רוב שטח הכיריים בולע בעירוי, אך אולי אין זה נחשב לרוב תשמישו (ושמא ניתן לצרף לכך את הפעמים שנשפך מכף או מסיר על גבי המשטח בלא שיגלוש תחת הסיר, ולהכריע שרוב תשמישו בעירוי?). ועדיין יש להסתפק אם נכון להגדיר את רוב תשמישו הכיריים על פי רוב הבליעות או על פי רוב השימוש – שהוא בוודאי בהנחת כלי ראשון על גביהן, אף שאינן בולעות מכך. מחמת הספיקות הללו הכרענו להחמיר לעניין פסח ולהקל בעניין בשר וחלב.

כיסוי המשטח

בכיריים אלו הסיר אינו חייב לעמוד על המשטח עצמו, והוא יתחמם גם עם דבר מה מפריד ביניהם, כל עוד אינו פוגע בהשראה המגנטית של המשטח. כיסויים מנייר אפיה או מקרטון אינם באים בחשבון, משום שהם עלולים להרטב מתבשיל שגלש במהלך הפסח, ולהעביר את הטעם הבלוע בכיריים אל הסיר. בדומה לכך גם כיסויים שאינם מכסים את כל המשטח, כגון דיסק מתאם לאינדוקציה, אינם פותרים בעיה זו, שכן תבשיל שיגלוש עלול לחבר בין הסיר ובין המשטח התחתון, וכן לאסור את המשטח החוצץ. היצרנים שוללים את האפשרות לכסות בנייר כסף מחשש לפקיעת המשטח, אך לאחרונה ישנן הצעות שונות לכיסוי הכיריים במשטח סיליקון עמיד לחום, כאשר המשטח מכסה את כל שטח הכיריים זהו הפתרון הטוב ביותר.