

לימודי דעת – תוכנית לימוד השולחן ערוך

המטבח הכשר

פרק א' – שיעור 1



© רשות השימוש בשיעורים היא אישית בלבד לצורך לימודי הקורס ולחזרה ושינון
אין להשתמש בשיעור זה לשום מטרה אחרת ללא רשות מפורשת מהמו"ל
- לימודי דעת תכנית הסמיכה שעל ידי פרחי שושנים 6166340 - 03 -

תוכן השיעור:

1. הקדמה
2. הכשרת כלים טרפים - מקור
3. סוגי השימושים במטבח
4. השיטות הבסיסיות להכשרת כלי המטבח
5. כלים היוצאים מן הכלל
6. שאלות חזרה
7. סיכום אופן הכשרת כלי

פרק א' – הכשרת כלים טרפיים (בלתי כשרים)

הקדמה

תוכנית שיעורים זו הינה תוצאה של פניות רבות של אנשים שביקשו הדרכה מדויקת בהכשרת מטבח ובשמירתו ככזה ושל אלפי השאלות שנשאלו במהלך השנים. הכנת מטבח כשר מצריכה עירנות מסויימת; ללא ידיעת ההלכות תתעוררנה בעיות. למעשה, ללא ידיעת ההלכות עלולים אף לא להבחין בבעיות. בכך שלומדים מספר עקרונות יסודיים, מתוודעים לבעיות האפשריות ומונעים מהן להיווצר. נתחיל מהבסיס, בהנחה שמדובר במטבח שאין אנו יודעים איך השתמשו בו עד עתה, האם לבשר, לחלב או כטרף, ואנו צריכים להכשירו מתחילה. שיטה זו מתאימה למספר האנשים הרב ביותר, כך שנוכל להיות בטוחים בצורה סבירה שהכל יפיקו תועלת מהמידע שחסר להם קודם לכן.

ברצוננו לנצל הזדמנות זו כדי להדגיש שהלכות כשרות הינן רבות ומלאות פרטים. תוכנית זו הינה בבחינת התחלה בלבד. מטרתה היא להציג את ההלכות הכלליות ולהעניק את היכולת להבין את העניינים היסודיים. כדאי להשתמש בידע המוצג בשיעורים אלו בתור בסיס לשאלות למורה הוראה.

המקור לנושא ההכשרה

ויאמר אלעזר הכהן אל אנשי הצבא הבאים למלחמה, זאת חוקת התורה אשר ציוה ד' את משה: אך את הזהב ואת הכסף... הנחשת, את הברזל, את הבדיל ואת העופרת - כל דבר אשר יבוא באש - תעבירו באש וטהר, אך במי נדה יתחטא, וכל אשר לא יבוא באש תעבירו במים (במדבר ל"א: כ"א-כ"ג).

הפסוקים הנ"ל נאמרו לבני ישראל לאחר שהביסו את המדיינים. בביזת המלחמה נכללו גם כלי מדיין, ובכדי להשתמש בכלים אלו היה צורך להכשירם.

שני חלקים ישנם בתהליך ההכשרה:

1. טיהור הכלי מבליעת האיסור (טעם אסור הבלוע בו), הנעשה על ידי ליבון (חימום באש ישירה) או על ידי הגעלה (הרתחה במים).
2. טבילת כלים (במקווה): העלאת הכלי ממצב של טומאה למצב של קדושה על ידי הטבלת הכלי במקווה.

מהיכן מתחילים?

בטרם מטבילים את הכלים במקווה, יש צורך לטהר את הכלי מאיסור בליעה על ידי תהליך ההכשרה. כעיקרון (חוץ ממספר יוצאים מן הכלל), הכלים מוכשרים באמצעות השימוש באותה שיטת בישול שהטריפה אותם.¹ 'טרף' – זהו מושג כללי שמשמעותו בלתי כשר. מאכל כשר נעשה טרף אם הוא מתבשל בסיר טרף,² ומשום כך נצטוונו להכשיר את כלי הבישול. לפיכך יש למיין את כלי המטבח לסוגים בהתבסס על שימושם.

סוגי השימושים במטבח

ברגע שמחליטים על סוג השימוש במטבח ניתן לבדוק איזה תהליך נדרש להכשרה.

להלן הקבוצות הבסיסיות: 1. צלייה 2. בישול 3. צלחות וסכ"ם 4. כוסות 5. כלי אכסון.

כל קבוצה מייצגת סוג שימוש אחר, ובהתאם לאופן השימוש כך יהיה אופן ההכשרה. ההסבר הוא כזה:

1. צלייה - אש יבשה

צלייה היא צורת בישול "יבשה", שימוש בכלי ישירות על האש ללא נוזלים. דוגמאות: גריל (מנגל), תנור ומחבת עם שמן מועט או ללא שמן כלל.

2. בישול - אש רטובה

זוהי צורת בישול עם נוזלים, כגון הכנת מרק, טיגון עמוק או הרתחת חלב. הטמפרטורה המינימלית לפי ההלכה הינה 43 מעלות צלסיוס (109.4 מעלות פרנהייט)³. אפילו אם הורד הסיר מהאש, הוא יכול עדיין לבשל אם המאכל נשאר בטמפרטורה זו.

¹ יורה דעה קכ"א: א'.

² במקרה שבדיעבד בישלו מאכל כשר בסיר טרף, יש בזה דינים שונים מתי נאסר המאכל ומתי לא. הדבר תלוי האם הכלי היה בן יומו (שבתוך 24 שעות אחרונות בישלו בו) או לא, ואיך נאסר ומתי. חלק מהדברים יתבארו בשיעורים הבאים. אך לכתחילה תמיד אסור לבשל בכלי שנטרף, ולכן צריך להכשיר כל כלי שנטרף.

³ אגרות משה אורח חיים ד': ע"ד [טמפרטורה זו נקראת "יד סולדת בר" – דרגת החום שתצרוך את היד].

3. צלחות (וסכר"ם) - ללא אש

ברגע שהורק המאכל מהסיר לתוך כלי, הכלי כבר לא מסוגל לבשל והוא נקרא "כלי שני".

4. כוסות - קר בלבד

כוסות, או כל כלי אחר המשמש למאכלים קרים, אינם סופגים.

5. כלי אכסון - הכנת כבושים

אם מאכסנים נוזל למשך עשרים וארבע שעות, הכלי סופג את התכולה והוא נעשה "כבוש". הגדרת ההלכה היא "כבוש כמבושל". אם הנוזל מלוח או חריף, הוא ייספג בשמונה עשרה דקות.

השיטות הבסיסיות להכשרת כלי המטבח

יש לזכור את הכלל הבא:

כמו שנכנס כך יוצא, ובלשון ההלכה – "כבולעו כך פולטו".

1. צלייה

כל הכלים שמשתמשים בהם ישירות עם אש, כגון תנורים, תבניות תנור, יש צורך לטהרם באש⁴. אותו הדין יהיה נכון אפילו אם חומם הכלי על ידי חשמל, כגון מנגל חשמלי. תהליך כזה נקרא "ליבון", כלומר הלבנת הכלי באמצעות חום. המטרה היא לשרוף את כל דברי המאכל שבתוך דפנות הכלי.

אם ספג הכלי טרפות, יש צורך באש חמה דיה בכדי לגרום לכלי להוציא ניצוצות. לכך קוראים "ליבון חמור".

אם הכלי מיועד לבשר אולם לא השתמשו בו במשך עשרים וארבע שעות, ואז באופן מקרי ספג חלב, אזי בכדי להכשירו מספיק לחממו לדרגה שהוא ישרוף קש. לזאת קוראים "ליבון קל" או באופן סתמי "ליבון".

⁴ אורח חיים תנ"א: ד'

2. בישול

אם השתמשו בכלי בעבור הרתחת נוזלים, כגון סירים⁵, הוא יוכשר על ידי הרתחתו במים⁶. תהליך זה נקרא "הגעלה". יש להימנע מלהשתמש בכלי עשרים וארבע שעות לפני הגעלתו⁷. אם הכלי גדול מדי בכדי להטבילו בפעם אחת, ניתן להטבילו חלק אחר חלק. בכדי להכשיר סיר גדול, יש למלא את הסיר עד למעלה, וכאשר המים רותחים להטיל אבן רותחת לסיר⁸. באופן זה יישפכו המים החוצה על כל הצדדים, וזה ייחשב כהטבלת הסיר כולו במים רותחים. צורת הגעלה זו מועילה לכלים רגילים שמגעים עם המאכל הוא בצד הפנימי שלהם. אך כלים שמגעים גם בצד החיצון, כגון מצקות וקלחות, אינם נעשים כשרים אלא בטבילה במים רותחים.

מכסה הסיר צריך הגעלה כמו הסיר עצמו.

ליבון קל מועיל במקום הגעלה. יש לזכור כלל זה למקרים שלפי צורת התשיש של הכלי, דין ההכשר שלו הוא בהגעלה, אך במציאות קל יותר ללבן אותו בליבון קל.

3. צלחות וסכו"ם

כלי הגשה, צלחות וסכו"ם סופגים מעט מאוד טעם אם לא משתמשים בהם לבישול. לפיכך, העברת הטעם מסתכמת בהעברת החום בשכבת פני השטח. שיקול נוסף הוא שהשימוש בכלים ובסכו"ם הוא בדרך כלל באוכל שהוסר מהסיר (ולפיכך החל להתקרר), אם כי לא באופן מוחלט. לעיתים רחוקות מאוד משתמשים בכלי בכדי לבשל על גביו [במקום משתמשים בצלחות לחמם במיקרוגל, הרי דינן ככלי שתשישו בכלי ראשון].

כפות ומזלגות בעייתיים יותר היות שלעיתים משתמשים במזלג או בכף בכדי לבחוש בסיר העומד על גבי האש. אופן זה יצריך הגעלה.

סכינים שחתכו בהם דבר חריף, אפילו קר, צריכים הגעלה בכלי ראשון. אפשרות נוספת שמצריכה הגעלה בסכין, לפי חלק מהפוסקים, היות שמצוי שחותכים בו דבר מוצק חם. מסיבות אלו ראוי תמיד להכשיר את כל הסכינים בכלי ראשון.

⁵ מחבת בעייתית יותר היות שלעיתים מטגנים בה עם מעט או ללא שמן. נדון על כך בסוף השיעור.

⁶ אורח חיים תנ"א: ה'.

⁷ אורח חיים תנ"ב: ב'. הסיבה היא שלאחר עשרים וארבע שעות מתקלקל טעם המאכל בדפנות הכלי, ולכן לא יטריף (יעשה בלתי כשר) את המים.

⁸ כמבואר באורח חיים סימן תנ"ב סעיף ו'. הפרי מגדים מוסיף שכאשר המטרה היא להסב את הכלי מחלבי לבשרי או להיפך, יש לבצע את תהליך ההגעלה פעמיים.

הספרדים מסתמכים על דעת המחבר⁹ הסובר, כי מכיוון שבדרך כלל משתמשים בכלים בשביל אוכל חם, לדוגמא: צלחת (לעיתים קרובות מערים מאכל חם על צלחת קרה) וסכו"ם (משתמשים בסכין לחיתוך מאכל חם); ניתן להכשירם על ידי עירווי מים רותחים, על אף שלפעמים משתמשים בסוגי כלים אלו לבישול. [ואף שהתבאר שאין מכשירים כלי בתוך עשרים וארבע שעות לשימוש בו, יש אופנים שניתן להכשיר. ובאופנים אלו, אם נאסר בתוך עשרים וארבע שעות לפני ההכשרה בתשמיש חמור מדרך רוב תשמישו, גם לדעת המחבר צריך להכשירו בדרך שנאסר¹⁰].

האשכנזים מסתמכים על הרמ"א, החושש לכל אופן שעשוי להיחשב כבישול אפילו אם רק מידי פעם הוא בא לידי שימוש. לפיכך, מצריך הרמ"א הגעלה בעבור כלים וסכו"ם מפני האפשרות שהשתמשו בהם באופן הנקרא בישול. אולם הוא מקל לאחר מעשה אם רק שפכו עליהם מים רותחים ואז השתמשו בהם לאכילה.

4. כוסות

כוסות וכלים אחרים, שמשתמשים בהם בעבור נוזלים קרים בלבד¹¹, אינם סופגים טעם אלא אם כן הנוזל נמצא שם במשך עשרים וארבע שעות מבלי שנשפך החוצה. לפיכך, כל מה שנדרש בכדי להכשירם הוא לנקותם היטב על ידי שפשוף והדחה¹².

היוצא מן הכלל בהלכה זו הינו מיכל חרס חדש ובלתי מזוגג (בלתי מצופה זכוכית). יש האומרים כי כל עוד לא השתמשו במיכל כזה שלש פעמים, הוא סופג נוזלים באופן מיידי.

5. מיכלי אכסון לנוזלים

אם אוכסן נוזל למשך עשרים וארבע שעות רצופות, יספוג המיכל את טעם הנוזל¹³. אופן זה נקרא "כבוש", וזוהי צורת בישול פחותה, מכיון שעל אף שהכבישה מעבירה את טעם המאכל, היא נעשית ללא חום.

השיטה המועדפת להכשרת כלי שספג טעם מאכל בלתי כשר על ידי כבישה היא לבצע הגעלה (הרתחה במים).

⁹ הלכות פסח תנ"א: ו'.

¹⁰ משנה ברורה תנ"א ס"ק מ"ו.

¹¹ כל טמפרטורה מתחת לארבעים ושלוש מעלות צלסיוס (109.4 מעלות פרנהייט) נחשבת קרה.

¹² יורה דעה קכ"א: א'

¹³ יורה דעה ק"ה: א'

כלים היוצאים מן הכלל

א. כלי חרס

אם הכלי עשוי מחרס לא ניתן להכשירו על ידי הגעלה (הרתחה במים), היות שהטעם יוצא מעט בכל פעם וחלק נשאר מאחור.¹⁴ לפיכך יש לבטל את הטעם על ידי שימוש באש (ליבון) בכדי להכשירו. וכיון שכלי חרס עלול להיסדק על ידי ליבון, לא ניתן להכשיר כלי חרס שנעשה בלתי כשר, היות שחששו חכמים שאדם לא ילבן היטב מפני שיחוס על הכלי שלא ייסדק.¹⁵

ב. זכוכית וזיגוג

כלי זכוכית אינו סופג טעם לדעת המחבר¹⁶. לכן אפילו אם משתמשים בסיר הזכוכית בכדי לבשל בו, כל מה שנדרש הוא קרצוף חזק. אולם ציפוי דק של זיגוג על כלי חרס אינו מונע מטעם המאכל להיספג; במקרה זה לא ניתן להכשיר את הכלי על ידי הגעלה (הרתחה) או ליבון (אש).

מנהג הספרדים

הרמ"א אומר שיש להחמיר ולהתייחס אל זכוכית ככלי חרס בנוגע לדיני חמץ (מוצרי לחם, חומרי החמצה) בפסח.¹⁷

מנהג האשכנזים

יש מחלוקת מהי דעת הרמ"א לגבי שאר מאכלות אסורים. יש הסוברים כי ניתן להשתמש בזכוכית ללא הגעלה; אחרים סוברים כי יש צורך להכשיר את הזכוכית על ידי הגעלה, כמו מתכת; ואחרים סוברים שהזכוכית היא כמו כלי חרס היות שעשויה מחול.¹⁸ אם רוצים, ניתן להסתמך על הסוברים כי ניתן להכשיר זכוכית על ידי הגעלה (הרתחה במים) חוץ מבמקרה של חמץ.

ג. פיירקס (זכוכית חסינת אש) / דורלקס / קורל

לפי הספר "הגעלת כלים", פיירקס ודורלקס הם כמו זכוכית. נראה שקורל הוא כמו כלי חרס מזוגג ולא ניתן להכשירו.

¹⁴ פסחים ל': ב'

¹⁵ הלכות פסח תנ"א א'.

¹⁶ אורח חיים תנ"א: כ"ו.

¹⁷ בכדי להכין לחם צריך להתסיס את החיטה על ידי שמרים. מוצרי חיטה מותססים אסורים בפסח.

¹⁸ ראה ספר "הגעלת כלים" עמוד שי"ב.

ד. מחבת טפלון

אם משתמשים במחבת עם מעט או ללא שמן, ההכשרה מצריכה ליבון (אש ישירה). במקרה של מחבתות טפלון, שנועדו לשימוש באופן שהמאכל מתבשל ישירות ללא שמן, יש צורך בליבון חמור (חום לוהט). לפיכך, לא ניתן להכשיר מחבת כזה היות שליבון חמור (חום לוהט) יהרוס את המחבת.

שאלות חזרה

1. מדוע חולקו הכלים לחמש קבוצות שונות?
2. מהם כללי המיון לכל אחת מחמש הקבוצות?
3. מה פירוש המילים "כבולעו כך פולטו"?
4. מהו תהליך ההכשרה לכל אחת מהקבוצות?
5. הסבר את ההבדל בין ספרדים לאשכנזים בנוגע לשיטת ההכשרה בכלים ובסכ"ם!
6. מדוע לא ניתן להכשיר כלי חרס?
7. הסבר את ההבדל בין ספרדים לאשכנזים בנוגע לדין זכוכית, האם היא סופגת במהלך הבישול?
8. מדוע לגבי כוסות מספיקה שטיפה בלבד? האם אופן זה נכון גם לגבי כוסות קפה?
9. אם השתמשו בסיר בעבור כבישת בשר לא כשר, מהן הדרכים שניתן להכשירו?
10. מדוע לא ניתן להכשיר כלי חרס על ידי הרתחתו? מדוע לא על ידי הבערתו באש?
11. מהי הבעיה בכוס מזוגגת לגבי הכשרתה?
12. מה דין דורלקס, פיירקס וקורל, האם הם סופגים, ואם כן האם ניתן להכשירם?
13. אם טוגנה נקניקיה בשרית במחבת חלבית שלא השתמשו בה בעשרים וארבע שעות האחרונות, האם ניתן להכשיר את המחבת וכיצד? מה הדין אם טיגנו בה מאכל שאינו כשר?

סיכום אופן הכשרת כלי

"הגעלה" היא תהליך הכשרת הכלי על ידי הטבלה מוחלטת במים רותחים. בכדי להכשיר על ידי הגעלה (להגעיל), יש צורך לבצע את השלבים הבאים:

1. נקה את הכלי באופן יסודי. אם יש בו סדקים או פתחים שדברי מאכל יכולים להיכנס בהם, צריך לנקותם היטב – כי אם לא, לא ניתן להכשיר את הכלי (ראה הערות בהמשך לגבי כלי מטבח בעלי ידיות פלסטיק שניתן להורידן). אם לא ניתן לנקות את החריצים היטב, ניתן ללבן את מקום החריץ בליבון קל, כדי שתשרף ממשות האיסור שנמצאת בחריץ.
2. השאר את הכלי ללא שימוש במשך עשרים וארבע שעות ("מעת לעת").
3. הבא סיר גדול, מלא אותו במים ברתיחה גבוהה. הסיר צריך להיות כשר; הוא יכול להיות חלבי, בשרי או פרווה. (לכתחילה [עדיף] אם מכשירים כלי מטבח רק מאותו מין (חלבי או בשרי), אין להשתמש בסיר חלבי להכשרת כלי בשרי או להיפך). כמות המים צריכה להספיק כדי להטביל לגמרי את הכלי המוכשר כאשר עדיין נשמרת ההרתחה החזקה (ראה שלבים 4 ו-7 בהמשך לגבי פרטים נוספים על צורך ההטבלה).
4. בעוד הסיר רותח מאד, זרוק בפנים את הכלי. הכלי צריך להיות מוקף לגמרי במים רותחים בטרם יצוף למעלה או יתיישב בתחתית הסיר. ההגעלה היא רגעית – ברגע שהכלי מוקף לגמרי במים הרותחים, נשלמה ההגעלה! אין צורך שהכלי ישב במים למשך זמן מסוים.
5. בעוד הסיר רותח, הוצא את הכלי ומייד שטוף אותו לגמרי תחת מים קרים. היעזר במלקחיים (כשרות), זוג כפות וכדו' להוצאת הכלי. אם יש צורך, ניתן להכשיר את המלקחיים באותה הדרך לפני השימוש. שטוף את המלקחיים תחת המים הקרים יחד עם הכלי המוכשר.
6. כעת הכלי כשר.
7. ניתן להכשיר פריטים רבים אחד אחרי השני באופן זה, כל עוד הסיר ממשיך לרתוח בחוזקה והמים עדיין לא נעשו עכורים כמו ציר, (ניתן אף להכשיר כלי בשר וכלי חלב אחד אחרי השני בסיר פרווה אם יש צורך; אם כי בתור חומרה, אני אישית מכשירם בנפרד, כל אחד בסיר מהמין שלו). אין צורך להוציא כלי אחד לפני שמכשירים כלי נוסף, כל עוד נשאר מספיק מקום בסיר בכדי שהכלים המוספים אחר כך יהיו מוקפים לגמרי כל אחד בנפרד על ידי מים רותחים. לכן בסיר גדול ניתן להכניס מזלגות בו זמנית - שניים בפעם - מכיוונים שונים (בכדי שכל אחד יוקף לגמרי במים).
8. כאשר סיימת להכשיר הכל, לכתחילה טוב לשפוך את המים שבסיר הגדול ולשטפו במים קרים; אולם גם אם שוכחים לעשות זאת אין צורך להכשיר את הסיר הגדול.

אופן הכשרת סיר הגדול מכדי להטבילו בסיר אחר:

1. הנח לבנה או אבן גדולה בתנור למשך שעה בטמפרטורה הגבוהה ביותר של התנור.
2. בצע את השלבים 1-3 הנ"ל. מלא את הסיר כמעט עד הסוף, כך שהוא רותח ומתחיל לגלוש.
3. זרוק בפנים את האבן הגדולה. **זהירות!** כאשר עושים זאת, הסיר רותח בחוזקה וגולש. כדאי לכבות את המבער בטרם מבצעים זאת.
4. ברגע שבטוח לעשות זאת, דלה מים חמים מחוץ לסיר ושפוך אותם עד שהסיר קל מספיק בשביל לשאתו (היעזר בסיר נוסף בכדי לדלות את המים).
5. ברגע שהסיר קל מספיק בשביל לשאתו, שפוך את תוכנו לתוך הכיור ומלא ושטוף אותו במים קרים.
6. **זהירות!** האבן תהיה עדיין חמה מאד!

הערות

תהליך זה מבוצע בדיוק בין אם הכלי צריך הכשרה משום בשר וחלב, טרף (בלתי כשר) או אסור, או כלי חמץ לפני פסח.

כאשר אין אפשרות להשבית מטבח גדול למשך עשרים וארבע שעות, וצריכים להכשירו לפסח, ניתן להקל [בהתיעצות עם מורה הוראה] להשתמש עשרים וארבע שעות לפני ההכשרה במטבח במוצרים כשרים לפסח, ולהכשירו. במקרה זה חובה להגעיל כלי בשר בכלי בשרי, וכלי חלב בכלי חלבי. הערבוב יאסור את הכלים¹⁹.

לכתחילה אין מכשירים כלי מטבח כדי לשנות את שימושם, מחלב לבשר או לפרווה, וכן לא להיפך.

כאשר מכשירים בעבור פסח, הסיר הגדול צריך להיעשות כשר לפסח בטרם ישתמשו בו כדי להגעיל (להכשיר על ידי הגעלה) פריטים אחרים. הסיר הגדול מיועד כדי להכיל את המים הרוותחים דהיינו "המגעיל", ששם שאר כלי המטבח דהיינו סירים, מחבתות, סכו"ם נטבילים בתוכו בכדי להיעשות כשרים לשימוש בפסח.

לגבי מטרות אלו, משמעות המילה "כלי" הינה כל כלי הניתן לשיקוע הבא במגע עם אוכל – סיר, סכין, קערה, מסננת וכדו'. הכלי יכול להיות עשוי מכל חומר שיוכל לשאת את החום של תהליך זה המלווה אחר כך בקור פתאומי – מתכת, עץ, עצם וכו'.

¹⁹ יורה דעה צ"ה ג' רמ"א.

המטבח הכשר / פרק א' - הכשרת כלים / שיעור 1

אם הכלי אינו יכול לשאת טמפרטורות אלו, כגון שהוא עשוי מפלסטיק ויימס, או שאולי זו זכוכית שתתנפץ, לא ניתן להכשירו בדרך זו, ויתכן שלא יהיה ניתן להכשירו כלל. יש להיוועץ במורה הוראה במקרים כאלו.

הכלי אינו יכול להיות כלי חרס; חרס אינו בר-הכשרה. לענין הלכה זו, חרס כולל גם מה שנקרא היום "חרסינה", ובוודאי כולל כל דבר העשוי מחימר או מחרס.

כלי פלסטיק ניתן להכשיר על ידי הגעלה (הרתחה במים רותחים), אם הוא יכול לשאת את הטמפרטורות הכרוכות בכך. אם לכלי יש ידידות פלסטיק שאינן יכולות לשאת הגעלה, יש צורך להסיר את הידידות והן אינן ברות-הכשרה. כיום יש סירים רבים בעלי ידידות פלסטיק היכולות לסבול הגעלה ואין צורך להסירן. סירים כאלו ניתן להכשיר עם הידידות המחוברות, בתנאי שאין סדקים או רווחים בין הסיר לידידתו. דבר מאכל יכול להיות תקוע בתוך סדק כזה והוא הופך את הסיר לשאינו בר-הכשרה.

אם הכלי גדול מכדי להכניסו לתוך הסיר בטבילה אחת, ניתן להכשירו בחלקים. לדוגמא, מרית ברביקיו (מרדה להנחת בשר לצלייה) יכולה להיות באורך של כארבעים וחמישה סנטימטר. בכדי להכשירה, יש לבצע את השלבים הנ"ל עד שלב 4. במקום שלבים 4 ו-5, יש להטביל קצה אחד של הכלי בתוך המים הרותחים, אחר כך יש לשטוף קצה זה תחת מים קרים. ואז יש לסובב את הכלי ולהטביל את הקצה השני ולשטפו. יש לוודא ששתי הטבילות חופפות, כך שבוודאי כל הכלי כולו יעבור הגעלה.

כפי שהזכרנו, יש מחלוקת אם ניתן להכשיר זכוכית על ידי הגעלה (הרתחה במים רותחים). לכן על כל אחד להיוועץ במורה ההוראה שלו.

יש מספר דעות כיצד להחשיב את כלי הזכוכית וכיצד להכשירו:

- הוא ככלי חרס ולא ניתן להכשירו (אשכנזים סוברים כך בדרך כלל).
- הוא חלק ואינו סופג. הוא אינו צריך הכשרה וניתן להשתמש בו גם לבשר וגם לחלב (על אף שברור שלא בו-זמנית) (בדרך כלל, הספרדים סוברים כך).
- אם הוא יכול לשאת את חום ההגעלה (מים רותחים) ולאחריו את השטיפה הקרה, ניתן להכשירו על ידי הגעלה, כמו מתכת, אם לא - דינו ככלי חרס.

היות שיש מספר דעות, צריך כל אחד לשאול את רבו.

ההלכות לגבי הכשרת כלי זכוכית לשימוש בפסח עשויות להיות שונות מהכשרה כללית; יש להיוועץ במורה הוראה.

כמו כן, יש חומרים חדישים רבים שנכללים בדרך כלל בתוך אחת הקבוצות הנ"ל.

יש להיוועץ במורה הוראה לגבי החומרים הבאים:

- חרס או חרסינה - כלי חרס ולא ניתן להכשיר.
- קורל - יש אומרים שזו זכוכית ויש אומרים חרס.
- עצם חרסינה - עשויה מעצם טחונה והיא מזוגגת. יש אומרים שהיא חלקה מפני הזיגוג. יש אומרים כי ניתן להכשירה כמו עצם, ויש אומרים כי הזיגוג עושה אותה כחרס.
- CORNING WARE – יש אומרים שדינו כזכוכית ויש אומרים שדינו כחרס.
- דורלקס - יש אומרים שדינו כזכוכית ויש אומרים שדינו כחרס.
- פיבר גלאס - דינו ככלי חרס משום שהוא עשוי מסיבי זכוכית רבים, ולכן יש חורים מיקרוסקופיים שיכולים לבלוע.
- פורצלן - דינו ככלי חרס.
- פורצלן אמאיל - יש אומרים שדינו כזכוכית ויש אומרים שדינו כחרס.
- פלסטיק - י"א (יש אומרים) שדינו כזכוכית וי"א (ויש אומרים) שדינו כחרס.
- פיירקס (זכוכית חסינת אש) - י"א שדינו כזכוכית וי"א שדינו כחרס.
- טפלון - כעיקרון ניתן להגעיל, אבל אם היה האוכל מטוגן על המחבת ללא שמן או עם מעט מאד שמן, צריך ליבון. אולם הליבון יקלקל את הטיפלון, לכן יש לשאול רב כיצד להכשיר במקרה כזה, כי לפעמים יהיה מותר להגעיל.

בסיס המחלוקת לגבי השאלה אם כל החומרים יכולים לעבור הגעלה או לא, הוא האם חומרים אלו נכנסים בקטגוריית החומרים המובאים בתורה כברי-הגעלה. רק מה שנאמר בתורה שניתן להגעיל מותר להגעיל. לכן יש להתייעץ עם מורה הוראה.

