



בס"ד.

הכשרת הכלים לפי סדר א' ב':

ארונות מטבח ומדפים: כיוון ששימושם בצונן, הכשרתם היא רק בניקוי רגיל. בפינות שקשה לנוקות ויש חשש שנתקעו שם פירורי חמץ, יש לשים חומר חריף ופוגם לפני הניקוי. כאשר הארוןות והמדפים מעץ טבעי יותר שייהי בהם סדקאים ומחילות, ונקיים קשה יותר, וכן ב拊סף להניל יש לצפותם בניגר. (יעין משניב תנא ס"ק קטו).

בלנדר: (המיכל שבו טוחנים דברים מזון). אם רוב תושמיו היה בצונן מנקים אותו היטב ואין צורך בהכשר נוסף, אלא שהסתcinן צריכה הגעה. ואם היה רוב תושמיו בחם (כגון ירקות חמימים שבישלים עם חמץ ונתונים בבלנדר כדי לרסקם), אז גם תחתית הפלסטיין צריכה הגעה, וכן המיכל עצמו מפלסטיק או מתכת, ואם הוא מצוכית – הדבר תלוי במנוג האשכנזים והספרדים שהבאנו לעיל.

בקבוקים וצנצנות זכוכית: אינם צריים שום הכשר. מכשיiri "סודה-סטרים" מנקה היטב את כל הח裡צים ודי בכך.

בקבוק תינוקות ומוצצים: מנקה היטב ומגעיל. רצוי לקנות פיטמה חדשה, ומוצץ חדש; אבל אם לא נמצא וניתן לנוקות היטב, רשאים לעשות כן לתחילת.

דף חיתוך: (שחתחכו עליו גם דברי חמץ): עדיף לקנות חדש. אם רוצחים להכשיר (והדבר די קשה), אם הוא מעץ: יש לטלטו נייר זכוכית. ואם הוא מפורמייקה יש לרוחוץ באקוונומיקה, ואת הח裡צים שאינם מתנקים ילטש. ואם הוא מבקלייט, אם אין בו ח裡צים רוחצוו היטב ודיו, ואם יש בו ח裡צים אי אפשר להכשירו וצריך לקנות חדש.

טוסטר לקליות לחם: מתקפל, או 'קופז': אי אפשר להכשירו.

טוסטר אובן: ראה להלן תנוור אפיה.

כוסות וצלחות: אם הם מצוקית אינם צריים הכשר (למנוג הספרדים כנ"ל). ואם הם מחרס אין מועיל להם הכשר (כנ"ל), ואם הם ממתקת צריך להגעלם (כנ"ל). והמיועדות לשתיית ייו אינם צריים להכשר כלל. ואם לפעמים שתו בהן יוסקי, להספרדים הדין שווה כנ"ל, ולאשכנזים צריך להגעלם. כוס חרס המיועד ליין בלבד, (כגון לקידוש), אינה צריכה הכשר לפשת.

כיוור: יש לנוקותו בסודיות עם חומר ניקוי. לספרדים מעיקר הדין די זהה, כי רוב תושמיו אינם ברותחין ועכ"פ הוא עם סבון הפוגם. לבני אשכנז צריך לעורות רותחים מכל רASON, כיון שיש לחוש גם למיעוט תושמיו. ולפנוי העירוי יש לשים לב שהכior יבש, שאלי"כ המים רק שוטפים את המים שבכior ולא מסחרים את הכior.

כיוור העשו מחרס, ראוי לבני אשכנז שלא לסמוק על עירוי כנ"ל, אלא לשים כיוור פלסטי בתוך הכior, או לפחות לשים רשת פלסטי בתחתית הכior ולא להשתמש בו ברותחין בפסח. ויש גם מהספרדים שמחמירים בזה. (או"ל עמי' קכב, חז"ע עמי' קנא וקס).

את המשנת שבכior יש לנוקות היטב או להחליף, כי בתחתיתה דבוק חמץ רב.

יש לזכור לנוקות היטב את הברזים בפרט בידיות ובჩיבורים שמתעסקים שם תDIR בידים שהם חמץ ובמים חמימים.

כיריים (של גז): יש לנוקותם היטב עם מסירים שומנים וחומרים פוגמים, ויש לשים לב גרד גם את כל כפתורי המבערים, וכן במקומות הברגים והחיבורים כיוון שם מצוי חמצן ישן ודבוק. אוח"כ יש להמנע משימוש 24 שעות. אוח"כ יש לעורות ורותחים מכל רason על כל המשטח העליון. יש לשים לב שהעירוי יכול גם את כל חלקי החצובה והboveרים. (ויתר פרקטו: להגעל את החצובה והboveרים). אולם לבני אשכנז צריך ליבון (עמי שיפכת מים ורותחים על אבן מלובנת). אחר כל זה - טוב לצפות את משטח הגז והחצובה בניר אלומיניום (רחב, עבה).

لتוספת ביאור: בכל השנה רגילים להשתמש באוטה החצובה לבשר ולחלב, מפני שהם גם גלש מעט מתבשיל בשרי או חלי עלי החצובה, האש שלולת שם תשרוף ותפוגם את מה שנשפך. אבל לקרה פסח, משום חומרת חמצן נוהגים לפחות את החצובה בלבדון כל (רמי'א תנא, ד, מ"ב לד). ואפשר במקרה זאת לצפות בניר כסף עבה את הברגים שעליהם הסירים עומדים, כדי לחוץ בין החצובה שהעמידו עליה תבשילי חמצן לסיר הפסח. (או"ל עמי קיז). וזה מועיל גם בלי הגעה, אבל טוב להגעל או לעשות לפחות עירוי מכלי ראשון, מפני שא"א לטופר כראוי את החצובה. (חו"ע עמי קלז). (ועכ"פ בדיעבד מי שלא ליבן את החצובה ובישל עליה בפסח, המאלכים כשרים).

משטח האמייל שתחת החצובה, עקרה עליהם ורותחים מכל רason. (חו"ע עמי קלמ), טוב לצפותו בניר כסף עבה (או"ל שם) ואם המשטח מזכוכית – אין צורך הקשר אלא ניקוי.

שאר הברגים שאינם נועדים בסירים, ורק הגז, צריך לנוקותם כموגן, אבל הקשרם כל יותר. למעשה א"א לבנין, כי החום מונדרף באוויר הפתוח, ולשים עליו סייר של חמצן או של שר א' אפשר. וכך הדרך המשנית היא להגעלם, והוא רק חומרא, כי מון הדין אינם צרכיים הקשר.

יש להעיר, כי גם בכל השנה יש להחמיר שלא לאכול מאכלים שנפלו על האמייל שמתוחת לחצובה, מפני שבגלשים שם תבשילים בשרים וחלביים, והאמייל הזה טרף בדר'יך. ואם נפלת חתיכת עבה וניתן לкопפה, מותר. אולם אחרת אסור לאכול מהונפל שם. אכן ידוע שהאמייל היה נקי היטב, וגם בשמש עשרים וארבע שעות האחרונות לא גלש שם שם תבשיל.

כיריים (חশמליות): אחרי ניקוי, והמתנה של 24 שעות, ידליך ממש שעיה על החום הגבואה ביתר, ואוח"כ יש לצפות כנ"ל בניר כסף.

כיריים (קרמיות): (חום הלוגן אדום מתחת זכוכית), אם המשטח נקי היטב א"י'ץ לו הקשר מן הדין. וטוב להדליך על חום גבואה בלי שום תבשיל מעליו.

כלי לישה: כל הכלים המשמשים לliest חמצן, לדעת רם"א - צרכיים ליבון, ואילו לדעת השולחן-ערוך צרכיים הגעה. ונוהgo כרמ"א (תנא, טז-ז; כף-חחים תנא, קצ). ונוהגים שלא להשתמש בכלים אלו בפסח, כיון שהליבון יכול לקלקל את הכלים.

מדיח כלים: יש לנוקות היטב את כל חלקי המדייח, ולהמתין 24 שעות. כמו"כ צריך לפרק ולנקות היטב את מסנן הפילטר של הסינו וההניקוז. אוח"כ יש להפעיל את המכונה (כשהמים ורותחים) בעבודת סרק בתוכנית הארכואה שלא בחום הגבואה ביתר הקאים, עם כל המגשים והאביזרים. והחמיר להוציא את המגשים הפנימיים ולעשות עירוי ורותחים, עדיף טפי. (ולבני אשכנז ראוי להחמיר לשים אבן ורותחים אם המים במכשיר לא ורותחים).

הערה: אם יש בצדיו הפנימי של המדייח חלקים המצויפים בפורצלין (ולא בפלסטיק), אי אפשר להקשר את המדייח הזה!>.

ביאור הדבר: החום הגבואה של המים במדיח מגע ל-80 מעלות. ומקומות חימום המים הוא הכלי הראשון, שימושים מוזרים על הכלים. א"כ המדייח בולע בעירוי מכיר שאנו ורותח. ואנמנ המנהג להקשרו את כל הכלים בכל רason על האש, ולכן כתוב באגרוי'ם (אור"ח ח"ג סי' נח) שכיניס שמן אבן מלובנת. אולם-CS קשחה אפשר להגעל בבליעתו, היינו להפעיל את המכשיר כדרכו. ובפרט שבכח"ג לדעת הרבה פסקים די בחום לדולצת. עיי"ש. מדינה, גם את המגשים החיה אפשר להקשר כך, אלא שכיוון שהם געו ממש בשירי המאלכים, יש להחמיר להקשרם מחוץ למושר בעירוי ורותחים. בפרט שיש סוברים שככל המדייח נחשב ככלי ראשון על האש, אז ההקשרו צריכה להיות בכלי ראשון שעל האש, וכן לגבי המגשים ראוי להחמיר. (קצוש"ע בשר ולחלב להרב פפייר ח"ב ביאורים וכו'). אבל מיעיקר הדין יש להתר את הכל בהפעלה אחת ארוכה. (וכ"כ בס' היגעת כלים פ"ג אותיות רכה-רכח). ובפרט שיש לצרף את דעת הפסיקים שכבולעו כך פולטו נאמר גם על גביה החום בכ"ר או בעירוי ממנו (עיין שווי"ע הרב סי' תנא סעיף לו), שא"כ כשמפעלים בחום הגבואה ביתר של המדייח אפשר להקשרו.

מווץ': ראוי לנקות חדש. אף על פי כן ינקו את המווץ היטב עם חומר ניקוי ויערו עליו מים רותחים, למקורה בו התינוק לא יסכים להשתמש במווץ חדש.

מחבת מתכת, אבן, וכיוצ'ב: להשו"ע דינה בהגעה ככל הסיריים. (זהו היתרא בעל ולא איסורא). אבל להרמ"א יש להזכיר לה לבון קל לכתילה. (ס"י תנב סי"א).

מחבת طفلון, או שאר מחבות ללא שמן: לא ניתן להזכיר. והטעם מפני שריגלים לטגן בה بلا שמן רוחש (שכבה דקה אינה נחשבת לבישול בזוליטים), וכיון שלצורך השרותה צריך לבון חמור, והיא אינה עומדת בכך לפני הנסיוון, אי אפשר להזכירה!>.

מטחנתبشر: צריכה הגעה. ואת החלק המנווקב ואת הסcin ילבון לבון קל מעל הגז. יש לשים לב שם אם יש נקבים קטנים בגוף המטחנה, צריך לבון גם אותה לבון קל.

מטחנת תבלינים: שלא טחן בה על הרוב תחליף קפה או דגנים שהם חמץ, אלא ירקות וגרגרי תבלינים), לספרדים: די לנקיותה היטב. לאשכנזים: אם הסcin מתפרקת יש להגעלה. אם אינה מתפרקת – א"א להזכירה.

מייחם מים: אף אם היה על הפליטה של שבת, מן הדין אי"צ הקשר. אבל אם חממו עליו פיתות או חлот, אפילו רק פעם אחת, יש להגעלו ע"י מילויו עד הסוף, הרתחו, וכשהם מבעבים ומתחלים לגשם מהשפה, – לפתח את הברז שלו. ניתן להגעיל גם אם נצטברה בפניהם אבן לבנה. אבל אם אפשר להמיסה ע"י חומרים, מה טוב. יש לזכור להגעיל גם את המכסה. (מ"ש איפלו שנטנו עליו פעמי' פעמי' אחת חמץ יש להגעיל, היו כיוון שבعل חמץ, ולהיכן נסתלקה בליה זו. ולא אמרין בש"ע סי' תנא סי'ו לכת אחרי רוב תשמשו, אלא רק על צורת ההקשרה, ולא אם צריך הקשרה. ופושט. ומ"מ מועיל הגעה וא"צ לבון כיון שהוא באדיים ולא ביבש. ודוו"ק. וכי"ה האויל עמי' קית, ובילקו"י עמי' מסט בארכוה).

מייבש כלים: יש לנקיות היטב עם חומר ניקוי, ודיבך.

מיكسر: ראוי שלא להשתמש בו, כי אי אפשר לנקיות היטב את כל החרציצים שיש בראשו ומ"מ אם פרקו אותו וניקו ובספרט במكسر חדש יחסית ניתן להשתמש בו כך ואין צורך הקשר נוספת.

מיירוגל: יש לנקיות את המקשר היטב כולל הצלחת והגղל, וכן את לוח הלחצנים. (ניקוי מומלץ : לשימוש בקערה חצי כוס מים וחצי כוס חמץ, ולהפעיל). אחרי הניקוי להמתין 24 שעות, ואז להכנס כוס מים עם חמוץ פוגם (אבקת כביסה. לא אקונומיקה!), ולהפעיל בעוצמה החזקה ביותר, כ-15 דקות, עד שאדית המים יתפשטו היטב בכל המקשר. להפעיל ללא הצלחת. את הגלגולת – (ולבני אשכנז גם את הצלחת) יש להזכיר בעירוי מכל ראשו. ולספרדים הצלחת אינה צריכה הקשר. (יש מחמירים, שאחר כל זאת, יקפידו בפסק שלא להניח את האוכל ישירות ע"ג הצלחת, אלא ע"ג משטח קרטון וכיוצ'ב, או עדיף יותר : לחמס בתוך קופסה חדשה).

מכשיר לבתישת שום: במקום הנקבים צריך לעשות לבון קל, ואח"כ יש להגעיל את כל המקשר בכל ראשו.

משתחת הדרים / קווץ ירקות / סלייסר: די להם שטיפה ובחדחה בצונן בלבד.

מעבד מזון: אם לא משתמשים בהם חמץ, מספיק לנקיותם ביסודות עם חומר ניקוי. אם משתמשים בהם חמץ (ספרדים – על הרוב, לאשכנזים אפילו במיעוט), דינם כמו המكسر לעיל.

מרקם: יש להפשיר, וזה לנקיות היטב. ובפרט בחרציצים המדפים, וכן בכל קייפולי הגומי סביב הדלת. יש לשימוש לב לאחרורי המקרר ותחתיתו, וכן מkn לתחתית תא הפziejיר, (ובעיקר לחרציצים יציאת הקורו), כי יש שם פירורי חמץ לרוב. אם לא ניתן לנקיות חריצים, יש לשפוך שם חומר פוגם ואח"כ לנקיות.

משולש אשפה בכיר: אם אין קונים חדש, יש לנוקותו אותו היבט עם חומר ניוקוי, ולאחר מכן לעורות עליו רותחים מכל רASON.

סירים: יש לנוקותם היבט בכל מקום, ומסביב לידיוט. **לפעמים צריך לפרק את הידיוט לצורך הניקוי.** כאשר הסיר נקי למזרי, ימתינו 24 שעות. ניתן להקשרו אותו בהגעה. יש לזכור להגעיל גם את המכסים. מקום שאין מתנקה צריך ליבנו קל באותו מקום, ואם הוא חלק פלסטיק שא"א לבנו, אי אפשר להקשרו את הסיר הזה. סיר שיש בו חלודה או כתמים שחורים או חריצים גדולים, יש להראות לרוב בקי הממונה על ההגעה. כל ההלכות הנ"ל נכונות גם לסיר לחץ וסיר טיגון. אמנם כל הנ"ל בסירים מertasות שונות, ולא לשירות מחרס שלהם אין כל אפשרות השרה.

סכ"ם: יש לנוקותם היבט. לחודל משימוש 24 שעות, ולהגעילם במים רותחים בכל רASON על האש. [נהנה, למרות שעיקר בליעתם בכלי שני, נהגים להגעילם ברותחים בכיר של האש, ומבי' טעימים לפיק' הרמי'א: הא' שהמנג להגעיל לתחילתה את בכיר גם מה שביל עירוני, והב' מפני שהולכים גם אחר מיעוט תשמשו, ולפעמים עירב בהם בתוך הסיר הרותח על האש. וגם הספרדים התרגלו להחמיר בזה, אחר שמחמת דקותם ההגעה קליה יותר מהעורי הצריך להקיף את הכל ממש. יש להעיר עוד דאם נלק' אחר מיעוט תשמשו אי'כ כיון שלפעמים משתמשים במזלג בדבר שעומד על האש, לאכורה צריך ללכון. ציל' שכיוון שהם פעים מועטות מאוד ויש נזק גדול לבני סומכים זהה אליו השיטות שלגביהם זה הולכים אחר רוב תשמשו ומועלם להם הגעה ברותחים בלבד. כ"ל].

פומפיה: צריכה ליבנו קל מפני שאיתן אפשר לנוקות את נקביה כראוי. ישנים סוגים המתקללים אפילו לביבון קל, ואז א"א להקשרו וצריך לנוקות חדשה.

פלטה חשמלית: בודאי סופגת בשוך השנה חמץ מכל רASON על האש, ולפעמים בלי רוטב כלל. לכן השרה חמורה. ולמעשה: אחרי נקיון יסודי, ובדיקת גגלי הפלטה ותוחתייה שהין נקיות מכל שמן, יש לעורות עליה מים רותחים מכל רASON, או להדליק אותה לכמה שעות. ואחרי כן חייב לצפותה היבט בניר אלומיניום עבה, כדי שהסירים לא יגעו בה.

קולט אדים: שימוש הכיריים, יש לנוקתו ככל האפשר, אבל אין להשתמש בו בפסח.

קומות מים חשמלי: יש לנוקות היבט את הקומותם וביחסו את הידיוט. זדי בכ".

שולחן: יש לנוקותו היבט ואח"כ לעורות עליון רותחים מכל רASON. לספרדים זהו מצד חמרא (כי הולכים אחר רוב תשמשו שהוא בזון). ומן בש"ע תנ"כ, כתוב רק 'ונוהגים'. ויש הוכחה לכך שמדובר מזמן להחמיר במיועוט תשמשו, עיין שערץ ציון – פסח. אבל יש לדוחות שמרן חזש לחריצים). ולאשכנזים – זה מעיקר הדין כיון שהוחשיים למיועוט תשמשו ושם נשבך חמץ מסרו רותח. אין חובה לכוסות אח"כ אבל נהוגים העשויות כן בגל החריצים. וכן שולחנות המתקללים עירוני, זי לכונקים ולכטוטם בשני כיסויים עבים. (דעת הגירוש"א במשנ"ב דרשו שם). שולחן שלשים עליון בזק – חובה מן הדין לכוסתו אחריו ההקשרה. שולחן שלעולים אכלו עליון עם מפה, זי לנוקותו ולהחליף מפה.

שינויים תותבות: צריך לנוקותם היבט, ואח"כ מעררים עליהם מים רותחים מכל רASON. מותר להשתמש בפסח בחומר ההדבקה של השינויים תותבות, אף אם אין עליון הקשר.

שייש: (זה"ה משתחי נירוסטה במטבח), יש לעורות עליון רותחים מכל רASON. ובאמת לדעת מrown תנ"כ זי רק חמרא כי רוב תשמשו אינו ברותחו אך כז' נהגים כמ"ש שם. אבל לבני אשכז' זהו חובה מן הדין, כי חוששים גם למיועוט תשמשו, שמא נפלה חתיכת חמץ רותחת יבשה על השיש. וכך צריך גם אבן מלובנת). יש לזכור שלא להשתמש בחמץ חמ על השיש ב-24 שעות שקדמו להקשרה.

لتשותמת לב: השיש צריך להיות יבש. (כיון שההירוי מבשל רק כדי קליפה וכשיש מים אחרים הוא מכשור רק אותם). וכמו"כ אין לשפוך את המים במאוזן (ע"י תנופת זרם – מצד אחד של השיש אל כל אורכו),כיון שאז המים הבאים לצידו השני של השיש אינם מכל רASON, אלא רק מים שבלה ותיחתם ע"י ההליכה מקומות אחד לשני). לכן יש לשפוך דווקא לאט, **במאונך**, על כל השיש, ואם יש שם שיפוע – מהחלק הנמוך אל החלק העליון. יש נהוגים לצפות אותו אחרי זה, מהסבירו שלא ניתן להקשרו חרס. (ובפרט אם מרדדים בזק על השיש, כמו שנוהגות נשים גבוות, כיון שההשיש יותר גבוה מהשולחן). עיין שור"ע יור"ד קא"ז; ואור"ח תנא,כב, והמשנ"ב ס"ק קיד. אולם כשעורכים עליון בזק – עיין שור"ע תנא,יז).

אם השיש יתקלקל ע"י עירוי, מן הדין אחרי הניקוי זי לצפותו היבט בניר אלומיניום עבה, בלי השרה אחרת. (עיין מ"ש לעיל לגבי שולחנות אוכל).

תנור אפיה: אם לא צריכים לו במיוחד, כדי שלא להכשיר אותו, כי יש סוברים **שאי אפשר להכשירו**. וכך למשה עדיף לנקוט תנור חדש קטן לפשת, וגם לחסוך את הטירחה שבנוקוי שלו. אולם אם זוקקים לו בדוקא, יש לנקוטו היטב מוקדם ע"י חומר חורי (סנו-טנורים, סנט-מורוין, וכיווץ"ב) ולהקפיד לנקות בכל החיריצים, אח"כ להמנע שימושו 24 שעות, ואז להדליקו לחום הגבוח שבו לפחות שעה (שהיא קצר יותר ממשך הזמן הממוצע של אפיה), במלוא התוכניות של התנור (כלוי חום עליון ותחתון, גREL, טורבו, וכו'). כמו שיטות נאמרו בזיה. יש סוברים שאפשר ככלל להכשירו, כיון שתנור הבולע בעלי נזולים זוקק ליבון חמור, שהוא כ-400 מע"צ, וה坦ור אין מגייל לחום זהה. כ"כ הגר"ם פינשטיין בס' הלכות הפשת (הע' קל). ויש מתרים את השימוש בו לאחר ההכשרה רק בתספת תנאי שאח"כ יעתוף בניר כסף את דפנות התנור, או את התבנית והאוכל שחפצים לאפות. וכך הגר"ש אלישיב שהובא בסידור פשת ההלכתו (ח"א פ"ח הע' יא), והגר"ה ואזרז בקובץ מבית לו (ח"א עמי ל), והגר"ג קרלייך בס' חות השני (פסח, פ"י, סק"ב). יש אומרים שההכשר מועל רך כדיעבד ובשעת הדחק, כ"ד הגר"ז אויירבראך בשוו"ת מנתת שלמה (מהධ"ת סי' נא), והגר"ץ אבא שאל בשוו"ת אור לציון (ח"ג פ"י סי' ב). אמנים רבנו הגר"ע יוסף בהליכותם עולם, פשת (הכר כלים עמי קלב) ס"ל שרשים להכשר תנורים לכתחילה, ומפני שכאשר נמלחתם יום אחד הכל כבר נטיף ואסור רך מדרבון, וא"כ יש לצרף את הרמב"ם דס"ל שבහירתה בעל די בהגעלה (או ליבון קל), ואת הטוברים שלא אמרוין זיהה מילאת אלא בזוללים ולא בבש. ואע"פ שמרן השו"ע פסק נגד שתי השיטות הללו, מ"מ במקומות הפסד מרובה ואיסור דרבנן, ניתן לטעון עליהם. עיי"ש. ולשיטה זו שניתן לשות הכהר, צריך שיחיה חום גבוה שעלה משותה הגיעה לחום הגבוח, ולא מעשה שהדילקו אותו. וכमבוואר בהליכות מועד עמי עב. ווחולקים על היתר ס"ל שכיוון שעכ"פ אישוס דרבנן יש, והיתרים אלו לא נפסקו להלכה, וגם אין הפסד מרובה בקנית תנור טוסטר-אובון שאינו יקר כלל, פעם אחת בחיים לכל הפסחים, ואדם מוציא על זוג נעלים יותר מסכים תנור, ולכןן א"א לסיכון כאן על הפסד מרובה. ע"כ הסוגיא. למעשה, באלו מושג ומסגדות נוקטים להקל בזיה, ובתבטים פרטניים משתדים להחמיר, וכן הייתה הוראת אמאיר' זלה"ה.

פרטים נוספים בדין תנורים :

- א. **תנור עם תוכנית ניקוי פירוליטי** מועל לכוי"ע להכשירו, היות וחומו (550 מע"צ) הם ליבון חמור לכוי"ע. (שערי ימי הפשת, תשען, עמי פא. אמנים כתוב שם שיש לשים ניר כסף על הדלת והצדדים כיון שאינם מתחלמים כלכך. והיינו להסוברים לעיל שאין מועל הכהר לתנור בלי זה).
- ב. החפצים להכשר בתנור שלהם רק **תא אחד** ולהשתמש רק בו, רשאים לעשות כן. אמנים צריך לנוקות את שני התאים, אבל אין חובה להכשר את שניהם, אם מתכוונים להשתמש רק בתא אחד. (הגר"ש א בא' אשרי האיש עמי שמחה).
- ג. **את התבניות (הרב פעמיות) העשוויות אמאיל**, אי אפשר להכשיר. ורק לצורך חדשות דוקא, או להשתמש בתבניות חד פעמיות. (כי כאמור לעיל, אמאיל שהוא פח המצופה זוכחת, אינו עומד בilibון. ואף מסוכן מאוד שאחר הليبון יכנסו שבבים זערירים של זוכחת לגולפו של האוכל).
- ד. **גם תבניות רגליות אחרות, העשוויות אלומיניום או פלדות אל חלד**, אין להכשיר, ורק לצורך חדשות או להשתמש יחד פעמיות כנ"ל. (שהרי הן דורשות ליבון חמור, ויותר מגוון התנור שבעל רך באדים. וכמוobar במשנ"ב תנא ס"ק טה, ועוד. וכיון שלמעשה הן אין עומדות ליבון חמור, ומ条例 אין היתר של הפסד מרובה כי קל לנוקות תבנית חד פעמיות בשקלים בודדים ולשים על הרשת, אין מצב מעשי להכשרם).
- ה. **כמו"כ תבניות סיליקון** אי אפשר להכシリם לפשת. (ע"פ שהן עומדות בחום רב, כי אי אפשר לבנים כיון שימושו. ופשוט. וכ"פ בס' כי בא מועד סי' תנא הערכה קסגי הנסמנת בכוכב).
- ו. **ומ"מ בכל סוג התבניות**, אם הקפידו להשתמש בהם רק עם ניר כסף או ניר אפיה, ניתן להכシリם בהגעה או יחד עם הכהר התנור בהיסק שעיה. (ס' הגעתת כלים פ"א).
- ז. **את הרשת** ניתן להכシリ בilibון בתוך התנור, דהיינו ליבון קל. שהרי היא מתכת רגילה ולא אמייל, ובולעה רק מהזיהה שבתנור. (ולכן לספרדים – מועל לה גם הגעה בלבד). ומ"מ לפני שימושים עלייה את התבניות החוד פעמיות בשימוש בפסח, יש לשים עלייה ניר כסף. (ספרדים, הולכים אחרי רוח התשmiss, וכיון שבדר"כ אין אופים על הרשת, והוא בולעה רק באדים, די להגעה. בתנורים שאכן בדר"כ לא מחממים פיתיות וכיוז"ב על הרשת. אבל אם באופן קבוע אופים על הרשת, אז צריך ליבון חמור והיא תתקלקל ואין להתקנה). ולבני אשכנז יכולים בעי ליבון חמור מפני שלפעמים נשפק על הרשת שיירטו מהעוגה הרותחת, ויש לחוש למייעוט תשמיוש. ולהמיכרים את התנור בilibון קל [כלוי ביחס התנור עצמו], יתכן שייכシリו גם כאן, ע"פ שלא רך באדים, בצרור זה שיש כאן רק מייעוט תשמיוש. וכייה בהלכות מועד עמי עג. ומ"מ לשיטות אלו מבחינה מעשית יותר קל להשיג רשת אחרת בחנות חלקו חילוף לתנורים).

תנור גרייל המיעוד לבשרים בלבד, אין צורך כשר כלל, אלא ניקוי בלבד. (שווית אור לציון או"ל ח"ג פ"י אות ב).