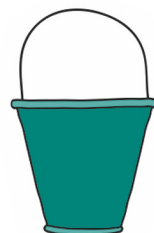
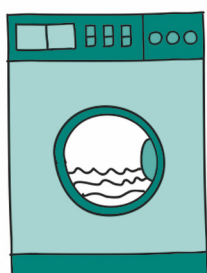
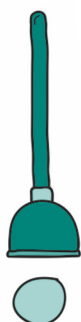


Ajdut  Israel  
Kosher

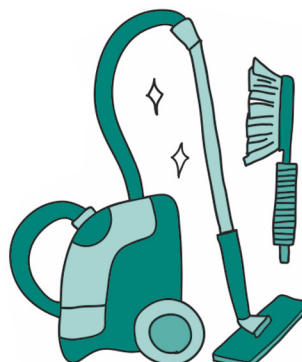


# PESAJ

## TABLA PARA KASHERIZACION



**אחדות  
ישראל**  
AJDUT ISRAEL



Utensilios		Método de Casherización	Puntos a tener en cuenta
1	<b>Pileta</b> (solo si esta hecha de metal)	Verter agua hirviendo desde una Pava / olla mientras esta este a temperatura hirviendo. (Piletas de porcelana o de esmalte requieren un relleno especial ya que estas no pueden ser casherizadas. Es preferible verte agua hirviendo antes de poner el relleno).	<b>Antes de casherizar:</b> - Limpiar minuciosamente la pileta y especialmente los costados. - No usar la pileta durante las 24 horas previas a la casherización. <b>Durante la Casherización:</b> Asegúrese que el agua hirviendo caiga directamente sobre toda la superficie. No se apoye en el agua que fluye de un lado al otro. <b>Después de Casherizar:</b> Se acostumbra a colocar un recipiente de plástico dentro de la pileta.
2	<b>Filtro de la canilla</b>	Verter agua hirviendo desde una Pava / olla mientras esta este a temperatura hirviendo.	
3	<b>Mesada de la cocina ('Mármol')</b>	Verter agua hirviendo.	<b>Antes de casherizar:</b> Quitar cualquier tipo de plástico que este en los bordes del 'mármol'. <b>Durante la Casherización:</b> El agua hirviendo debe caer directamente en cada parte. Algunos tienen la costumbre de verter el agua sobre una piedra o metal caliente. <b>Después de Casherizar:</b> Existe la costumbre de forrar la superficie con nylon, contact o papel de aluminio.
4	<b>Codo que conecta la pileta al desagüe</b>		Si es posible – desarmar y limpiar Si no lo es – Verter productos que arruinan el Jametz restante (p. Ej., amoníaco, lavandina, etc.)
5	<b>Bordes de plástico alrededor del Mármol</b>	Limpiar minuciosamente con Agua y jabón	También debajo del mármol, ya que la suciedad y la grasa de acumulan allí.
6	<b>Caño de plástico que sale de la canilla (filtro)</b>	Verter agua hirviendo	Los filtros de agua solo deben ser enjuagados
7	<b>Canilla</b>	Limpiar	
8	<b>Azulejos alrededor del Mármol'</b>	Limpiar	
9	<b>Parte de abajo de la alacena que esta sobre el mármol</b>	Limpiar minuciosamente con Agua y jabón	<b>¿Por qué?:</b> El vapor y la suciedad se acumula del hervor, cocción y fritura, de las cosas que están sobre el mármol.
10	<b>Escurreidor</b>	Agua y jabón	
11	<b>Esponja</b>	No se puede casherizar	
12	<b>Guantes para lavar los platos</b>	Verter agua hirviendo sobre ellos	
13	<b>Trapo rejilla</b>	Lavarlo con agua caliente	
14	<b>Pileta escurridora</b>	Limpiar minuciosamente	
15	<b>Asientos</b>	Limpiar de Jametz	
16	<b>Asientos tapizados</b>	Limpiar de migas	De vuelta los asientos y espíllelos fuertemente.

Utensilios	Método de Casherización	Puntos a tener en cuenta
17 <b>Mesa de cocina (fórmica)</b>	Verter agua hirviendo sobre ella.	Si el verter agua hirviendo puede dañar la superficie, hay que limpiarla minuciosamente, cubrirla con un mantel limpio, y mantenerlo cubierto durante todo Pesaj
18 <b>Mesa de cocina (no de fórmica)</b>	Limpiarla minuciosamente, cubrirla con un mantel limpio, y mantenerlo cubierto durante todo Pesaj	
19 <b>Manteles</b>	Limpiar minuciosamente con agua caliente	a) Los que pueden ser hervidos, deben hervirse. b) Agregar detergente
20 <b>Servilletas</b>	Limpiar minuciosamente con agua caliente	
21 <b>Manteles de Nylon</b>	Limpiar minuciosamente y luego verter agua hirviendo	No usar el mantel, si no esta limpio
22 <b>Toallas</b>	Debe ser lavado en agua hirviendo.	
23 <b>Cable de electricidad del horno</b>	Repasar y limpiar para que no queden restos de suciedad	
24 <b>Radio/ Transistor</b>	Limpiar minuciosamente, especialmente detrás de las botones	Las manos sucias siempre lo tocan.

Utensilios	Método de Casherización	Puntos a tener en cuenta
25 <b>Horno para hornear y asar (incluido el Turbo)</b>	Ponerlo en la temperatura máxima por una hora.	Si uno hornea en la BASE del horno <i>no se puede casherizar</i> para Pesaj. <b>Antes de casherizar:</b> - No usar el horno por 24 horas - Limpiar minuciosamente con un limpiador especial de horno – asegurarse que la superficie esté básicamente limpia. <b>En el momento de casherizar:</b> - Mientras esté caliente, verter lavandina (o similar) en las grietas y entre el vidrio y el metal. Si es posible, quitar la puerta y la manija, para limpiarlas.
26 <b>Microondas</b>	Hervir con una fuente llena de agua y detergente durante 15 minutos.	<b>Antes de casherizar:</b> Limpiar minuciosamente <b>Después de casherizar:</b> Abrir la puerta inmediatamente, así puede salir el vapor.
27 <b>Asaderas</b>	No puede ser casherizado	Quemarlas (libun), las casherizaría, pero destruiría las asaderas.
28 <b>Rejillas para apoyar ollas y asaderas</b>	Quemar levemente o hervir en agua. Todo esto con la condición que no se haya hornear Jametz directamente sobre ellas.	1. Se puede hacer un quemado leve calentando las rejillas en el horno. 2. Limpiar minuciosamente con antelación
29 <b>Grill que no se usa para Jametz</b>	Limpiar	
29b <b>Grill que se usa para Jametz</b>	No puede ser casherizado	

	Utensilios	Método de Casherización	Puntos a tener en cuenta
30	<b>Batidora</b>	(Se recomienda NO USAR PARA Pesaj dado que es difícil casherizar. La batidora misma – limpiar minuciosamente. Paletas – hervir	1. Se debe desmantelar la batidora, quitar la harina acumulada junto al motor utilizando la aspiradora en modo reverso. 2. Ponerle aceite de máquina a la batidora y hacerla correr por aprox. 10 minutos. 3. Es preferible tapar la batidora con papel de aluminio.
31	<b>Picadora que no se usa para Jametz</b>	Limpiar	
31 b	<b>Licuada (a) que no se usa para Jametz</b>	Limpiar	
31 c	<b>Licuada (b) usada para Jametz</b>	Cuchillas – Hervir Bol – depende del tipo →	Plástico – Hervir Vidrio – sumergir por 3 días y noches cambiando el agua cada 24 horas.
32	<b>Electric Kettle (a) que no se usa para Jametz</b>	Llenar con agua hasta arriba y hervir. Si es imposible, entonces limpiar y enjuagar.	Limpiar minuciosamente antes de casherizar (especialmente la manija).
32 b	<b>Electric Kettle (b) que se usa para Jametz (Ej. si calienta pan encima)</b>	Hervir	1. Antes de Hervir – Limpiar minuciosamente para quitar el sarro. 2. Limpiar y hervir la tapa. 3. No hay necesidad de desmantelar el elemento que calienta.
33	<b>Plancha Eléctrica</b>	Calentar por aprox. 1 hora	Limpiar minuciosamente incluidas las patitas.
34	<b>Plancha para Shabat</b>	Limpiar minuciosamente, después calentar por 1 hora y cubrir	Cubrir con papel de aluminio. Limpiar las patitas.
35	<b>Tostadora eléctrica</b>	No puede ser casherizado	Se debe limpiar de todos modos.
36	<b>Heladera</b>	Lavar y enjuagar	Limpiar minuciosamente las grietas de plástico en la puerta de la heladera.
37	<b>Lavavajillas</b>	Hacerlo correr en la temperatura más alta posible.	<b>Antes de casherizar:</b> 1. Limpiar minuciosamente por todas las migas y grasa. 2. SI NO SE PUEDEN LIMPIAR, ENTONCES NO SE PUEDE CASHEREAR 3. No debe ser utilizado durante 24 horas 4. Desmantelar las partes que se puedan desmantelar y casherizar por separado hirviendo.
38	<b>Elementos del lavavajillas</b>	Hervir o echarle agua hirviendo	Debe estar muy limpio antes de casherear.
	<b>Maquina Nesspreso</b> <i>Los pasos a continuación NO están destinados a espumadores de leche o máquinas que usan leche. Es solo para máquinas que solo hacen café negro puro y son parve.</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese de que no haya ninguna cápsula en la máquina</li> <li>• Llene el recipiente de agua</li> <li>• Use el kit Nespresso Descalcificación, y asegúrese de que no haya acumulación de residuos.</li> <li>• Ejecute la maquina sin cápsula hasta que el agua que sale sea clara. Esto limpiará las partes internas de la máquina.</li> <li>• No use la máquina por 24 horas.</li> <li>• Después de dejarlo fuera de uso por 24 horas completas, vuelva a llenar el recipiente hasta arriba</li> <li>• Encienda la máquina</li> <li>• Kasherice la máquina ejecutando una vez</li> </ul>	<p>más la maquina sin cápsula</p> <p>Limpie el exterior de la máquina con una esponja nueva y producto de limpieza (jabón, detergente líquido, etc.).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese de que no haya ninguna cápsula en la máquina</li> <li>• Llene el recipiente de agua</li> <li>• Encienda la máquina</li> <li>• Use el kit Nespresso Descalcificación, y asegúrese de que no haya acumulación de residuos.</li> <li>• Ejecute la maquina sin cápsula hasta que el agua que sale sea clara. Esto limpiará las partes internas de la máquina.</li> <li>• Después de dejarlo fuera de uso por 24 horas completas, vuelva a llenar el recipiente hasta arriba</li> <li>• Kasherice la máquina ejecutando una vez más la maquina sin cápsula</li> </ul>

	Utensilios	Método de Casherización	Puntos a tener en cuenta
39	<b>Olla para Hervir</b>	Hervir	Limpiar las manijas, bordes y grietas minuciosamente con antelación. Todo lo que puede ser destornillado, debe ser limpiado.
40	<b>Tapa de olla</b>	Hervir	
41	<b>Olla a presión</b>	Hervir	Quitar la goma y hervir. Algunos cambien la goma
42	<b>Cucharón</b>	Hervir	
43	<b>Olla de agua de Shabat que no se usa para Jametz</b>	Llenar con agua hasta arriba y hervir	Llenar con agua hasta arriba y hervir
43 b	<b>Olla de agua de Shabat que se usa para Jametz</b> (por .Ej. pone Jalá encima)	Hervir en agua	a) Quitar el sarro b) Hervir la tapa
44	<b>Sartén</b>	Hervir	Esto se aplica específicamente a una sartén en la que se vertió mucho aceite. Sin embargo, si se usó con solo poco aceite, entonces se debe quemar. Solo se puede hervir una espumadera, si no queda grasa, Jametz o óxido en las perforaciones.
45	<b>Sartén de teflón</b>	No puede ser casherizado.	

	Utensilios	Método de Casherización	Puntos a tener en cuenta
46	<b>Platos de loza, Enamel o porcelana.</b>	No puede ser casherizado	
47	<b>Platos de vidrio Para Sefaradim</b>	Lavar y enjuagar	
47 b	<b>Platos de vidrio Para Ashkenazim</b>	Si se usa en frío – sumergir por 3 días Si se usa en caliente - no puede ser casherizado	
48	<b>Pyrex y Corelle</b>	a) Si se usa en el horno – no puede ser casherizado b) Si se hierve en ellos – hervir	
49	<b>Plástico</b>	Hervir	
50	<b>Pad para las ollas cuando se las quita del fuego</b>	Metal – Hervir Loza – no puede ser casherizado	
51	<b>Cubiertos</b> <b>1. Todo en una sola pieza</b>	Hervir	
51 b	<b>Mango es independiente pero es de metal y está unido.</b>	Se debe quemar en donde están conectados los mangos antes de hervir.	Debe estar muy limpio antes de casherear.
51 c	<b>3. Mango hecho de madera o plástico</b>	Hervir.	Solamente si es posible limpiar minuciosamente en donde está conectado el mango.
52	<b>Abre nueces</b>	Lavar y enjuagar	
53	<b>Lavar y enjuagar</b>	Lavar y enjuagar	

	Utensilios	Método de Casherización	Puntos a tener en cuenta
54	<b>Tupper para torta</b>	Lavar y enjuagar	
55	<b>Contenedores de azúcar, sal, café y té</b>	Lavar y enjuagar	
56	<b>Salero</b>	Lavar y enjuagar	
57	<b>Bandeja para servir</b>	Hervir	Si no es posible hervir, alcanza con verter agua hirviendo.

	Utensilios	Método de Casherización	Puntos a tener en cuenta
58	<b>Copas de loza, enamel, porcelana, cerámica</b>	No puede ser casherizado	
59	<b>Vaso de plástico</b>	Hervir	
60	<b>Vaso de vidrio (solo usado en frío)</b>	Lavar y enjuagar	
60 B	<b>Copas de vidrio usadas para bebidas alcohólicas</b>	Sefaradim – Lavar y enjuagar Ashkenazim – Sumergir en agua por 3 días y noches. Cambie el agua cada 24 horas	1. El agua debe cubrir las copas desde afuera y desde adentro. 2. Si transcurren más que 24 horas se considera como 1 solo día. Si se cambió el agua antes de las 24 horas – es como que no se hubiera sumergido del todo.
61	<b>Copa de Duralex</b>	Sefaradim – Lavar y enjuagar Ashkenazim – Hervir	
62	<b>Copa de Kidush</b>	Lavar y enjuagar	
63	<b>Copas de metal usadas para bebidas alcohólicas</b>	Hervir	
64	<b>Termo</b>	1. Si se usa con Jametz (p. ej. cereal) – no puede ser casherizado 2. Si es factible que cayeron migas de Jametz – lavar y enjuagar.	
65	<b>Jarra – solo para bebida fría</b>	Lavar y enjuagar	
66	<b>Jarra – también para bebida caliente</b>	Dependiendo de la clase de jarra, es como una copa (Ver 59 – 64)	
67	<b>Biberón</b>	Depende del uso como anteriormente	Puede hacerse kosher la goma hirviendo.
68	<b>Chupete</b>	Depende del uso como anteriormente.	
69	<b>Botella de agua</b>	Lavar	Si se usó con alcohol, se debe hervir.
70	<b>Tapa de botella</b>	Lavar y enjuagar	No se debe utilizar una tapa que se usó con cerveza y/o alcohol
71	<b>Abre botella</b>	Agua y jabón	

	Utensilios	Método de Casherización	Puntos a tener en cuenta
72	<b>Pileta del baño</b>	Lavar y enjuagar	
73	<b>Cepillo de dientes</b>	Comprar uno nuevo	
74	<b>Escoba</b>	Limpiar minuciosamente o cambiar la parte que limpia	
75	<b>Tacho de basura</b>	Lavar y enjuagar	
76	<b>Pala</b>	Lavar y enjuagar	

	Utensilios	Método de Casherización	Puntos a tener en cuenta
77	<b>Copa para Netilat ladaim</b>	Lavar	
78	<b>Florero</b>	Lavar	
79	<b>Candelabros</b>	Limpiar	
80	<b>Cochecito de bebé</b>	Limpiar bien de migas	
81	<b>Asiento de bebé</b>	Limpiar bien	Si se puede, se debe desarmar para limpiar entre las grietas.
82	<b>Juguetes</b>	Limpiar muy minuciosamente	Es preferible sumergir en lavandina. Si es demasiado difícil limpiar, es mejor guardarlo en un armario.
83	<b>Alfombra</b>	Limpiar minuciosamente	Sacudir para sacarse las migas
84	<b>Anillo</b>	Limpiar bien	