

Kashering dishes

3 Questions:

What is the article made of?

Does the construction or condition of the item prevent kashering?

How is the article used?

Bamidbar 31

7. They massed against Midian as G-d had commanded Moshe and they killed every male.
8. They killed the kings of Midian along with their slain ones: Evi, Rekem, Tzur, Chur and Reva the five kings of Midian, and Bilaam ben Beor they killed with the sword.
9. The Children of Israel took captive the women of Midian and their young children and all their animals and their livestock and all their wealth they took as spoils.
10. All the cities of their habitations and all their buildings they burnt with fire.
11. They took all the spoils and all the plunder of the people and of the animals....
21. Elazar the Cohen said to the men of the army who came to the battle, 'This is the decree of the Torah, which G-d commanded Moshe.
22. Only the gold and the silver, the copper, the iron, the tin and the lead.
23. Everything that comes into fire - you shall pass through fire and it will be purified, but it must be purified with the waters of sprinkling and everything that does not come into fire you shall immerse in water.

Rashi Bamidbar 31

22. Only the gold etc. - Although Moshe only warned you about the laws of impurity, there is a further warning about laws of *Hagala* (purging/ kashering). The word 'only' (*Ach*) is a term that expresses limitation, as if to say you are limited in that you may not use the vessels even after their purification from

במדבר פרק לא

(ז) וַיִּצְבְּאוּ עַל מִדְיָן כַּאֲשֶׁר צִוָּה ה' אֶת מֹשֶׁה וַיַּהַרְגוּ כָּל זָכָר:

(ח) וְאֵת מְלִכֵי מִדְיָן הָרְגוּ עַל חַלְלֵיהֶם אֶת אֹיֵו וְאֵת רֶקֶם וְאֵת צוּר וְאֵת חוּר וְאֵת רַבֵּעַ חַמְשַׁת מְלִכֵי מִדְיָן וְאֵת בְּלַעַם בֶּן בְּעוּר הָרְגוּ בְּחַרְבֵּי:

(ט) וַיֵּשְׁבוּ בְּנֵי יִשְׂרָאֵל אֶת נָשֵׁי מִדְיָן וְאֵת טַפָּם וְאֵת כָּל בְּהֵמָתָם וְאֵת כָּל מִקְנֵיהֶם וְאֵת כָּל חֵילֵם בְּזָזוֹ:

(י) וְאֵת כָּל עֲרֵיהֶם בְּמוֹשְׁבֹתָם וְאֵת כָּל טִירְתָּם שָׂרְפוּ בָאֵשׁ:

(יא) וַיִּקְחוּ אֶת כָּל הַשָּׁלָל וְאֵת כָּל הַמַּלְקוֹחַ בְּאֲדָם וּבַבְּהֵמָה:...

(כא) וַיֹּאמֶר אֱלֻעָזָר הַכֹּהֵן אֶל אֲנָשֵׁי הַצִּבָּא הַבָּאִים לַמַּלְחָמָה זֹאת חֻקַּת הַתּוֹרָה אֲשֶׁר צִוָּה ה' אֶת מֹשֶׁה:

(כב) אַךְ אַךְ אֵת הַזָּהָב וְאֵת הַכֶּסֶף אֵת הַנְּחֹשֶׁת אֵת הַבְּרָזַל אֵת הַבַּדִּיל וְאֵת הַעֹפְרַת:

(כג) כָּל דְּבַר אֲשֶׁר יָבֵא בָאֵשׁ תַּעֲבִירוּ בָאֵשׁ וְטָהַר אַךְ בְּמִי נֹדֵה יִתְחַטֵּא וְכָל אֲשֶׁר לֹא יָבֵא בָאֵשׁ תַּעֲבִירוּ בַמַּיִם:

רש"י לבמדבר פרק לא

(כב) אך את הזהב וגו' - אף על פי שלא הזהיר לכם משה אלא על הלכות טומאה, עוד יש להזהיר לכם על הלכות גיעול. ואך לשון מיעוט, כלומר ממועטין אתם מלהשתמש בכלים אפילו לאחר טהרתן מטומאת המת, עד שיטהרו מבליעת איסור נבלות. ורבותינו אמרו אך את הזהב לומר שצריך להעביר חלודה שלו קודם שיגעילנו, וזהו לשון אך, שלא יהא שם חלודה, אך המתכת יהיה כמות שהוא:

(כג) כל דבר אשר יבא באש - לבשל בו כלום: תעבירו באש - כדרך תשמישו הגעלתו, מה שתשמישו ע"י חמין, יגעילנו בחמין, ומה שתשמישו ע"י צלי, כגון השפוד והאסכלה, ילבנו באור:

impurity through contact with a corpse, until they have also been purified (kashered) from the forbidden foods which have been absorbed in them. Our Rabbis said 'Only (*ach*) the gold' comes to teach us that one must remove any rust before kashering it. *Ach* comes to exclude any rust, but it must be 'only' the metal by itself.

23. Everything that comes into fire - To cook something with it.

You shall pass through fire - its kashering is done in the manner in which it is used. That which is used for cooking with hot water shall be kashered with hot water, and that which is used for roasting, such as a spit or a grill, must be kashered through fire (*libun*).

Shulchan Aruch OC 451; 8

Whether it is wooden, stone or metal, the Halacha is the same that they are kashered by *hagala*.

[Rama: And similarly bone utensils are kashered by *hagala*.]

שולחן ערוך אורח חיים סימן תנא סעיף ח
 אחד כלי עץ ואחד כלי אבן ואחד כלי מתכת, דינם להכשירם בהגעלה. הגה: וכן כלי עצם צריכים הגעלה.

Mishna Brura 451; 56

Whether it is wooden - only if it is smooth without any cracks or holes.

משנה ברורה סימן תנא ס"ק נו
 אחד כלי עץ - ודוקא אם הכלי חלק בלי שום סדק וגומא:

Shulchan Aruch OC 451; 1

Pots made of *cheres* (pottery) that were used for chametz all year, even those that were used for making porridge and other kinds of grains, may be cleaned thoroughly so that there is no chametz visible on them, and they may be left in the house for use after Pesach. They should be put away during Pesach in a place that is not normally used so that they aren't accidentally used during Pesach. It is a good idea to close them in a room and to hide the key. However, to heat them in fire does not help to kasher any *cheres* utensil that was used for hot things, even if it was not used directly on the fire but only for pouring hot food

שולחן ערוך אורח חיים סימן תנא סעיף א
 קדירות של חרס שנשתמש בהם חמץ כל השנה, אפילו אותם שעושים בהם דייסא ומיני קמחים, משפשפן היטב בענין שלא יהא חמץ ניכר בהם, ומותר להשהותן לאחר הפסח להשתמש בהם בין במינו בין שלא במינו. ומצניען בפסח במקום צנוע שאינו רגיל לילך שם, כדי שלא יבא להשתמש בהם בפסח, וטוב לסוגרם בחדר ולהצניע המפתח. אבל היסק שסיקם באש אינו מועיל להם ולא לשום כלי חרס שנשתמש בהם חמין אפילו שלא ע"י האור אל אש עיריה לתוכה רותחין. הגה: ויש אוסרים אפילו בכלי שני. ואפילו אם ימלאו גחלים, דחיישין דלמא חייס עלייהו שמא פקעי ולא עביד להו הסקה מעליא. ומיהו אם החזירן לכבשן שמצרפין בו כלי חרס חדשים, מותר דכיון שמכניסין להסק גדול כזה ודאי לא חייס עלייהו דילמא פקעי, אבל לתנורים שלנו לא. הגה: כל כלי הצריך לבון או הגעלה אסור להשתמש בו אפילו צונן בלא הכשר.

into it. [Rama: Some forbid even if it was used as *kli sheni*.] Even to fill it with hot coals won't help, since the person may be concerned lest it break and won't properly heat the coals. Nevertheless, if they are put back into a potters kiln it is permitted to use them, since by putting them into such a great heat we see that the person is not concerned lest they break. But to just heat them in a household oven is not sufficient. [Rama: Any utensil which requires kashering may not even be used for cold food before it has been kashered.]

Sha'arie Teshuva OC 451; 1

Look in Chacham Tzvi who taught halacha l'maa'seh to permit food that was cooked on Pesach in a clean chametz pot that had not been used for 12 months, even according to us who forbid *noten ta'am l'fgam*. Nevertheless, after 12 months there is no taste at all. However, he does not allow people to cook in these pots *l'chatchila*. But in Chaim Shaul he writes that the Rashba does not agree with the Chacham Tzvi, because the Rashba wrote that age only helps with wine glasses. He writes about a case that was asked of him, where a Jew sent him a gift of beautiful utensils made of Papori porcelain, but he could not tell whether the non-Jew who had delivered them had already used them or not. Two years had already passed and they were very expensive dishes, but he wrote that it seems that they cannot be used *l'chatchila*, as the Chacham Tzvi himself wrote. It seems to me that if they can have *hagala* done to them three times one should do so, and if they are dishes that are not normally used with hot water that is above *yad soledet bo* one can be lenient also.

שערי תשובה על שולחן ערוך אורח חיים סימן תנא
סעיף א
 [א] קדרות - עבה"ט וכתב בשות ח"צ סי' ע"ח הורא' הלכה למעשה להתיר התבשיל שנתבשל בפסח בקדירות חמוץ נקי שעברו עליו יב"ח אף לדין דאסרינן נטל"פ מ"מ אחר יב"ח ליכא טעם כלל ומ"מ לא מלאני לבי להתיר לבשל בה לכתחלה. ובשו"ת חיים שאל ח"ב סי' ל"ח כתב שדברי הרשב"א בתשובה סי' תקע"ה דלא כהח"צ ששם כתב דלא מהני ישון רק לכלי היין וכתב שמעשה בא לידו בישראל שנשלח לו דורון כלים נחמדים מפאפורי פורצלאני ולא ניכר אם הנכרי השולח כבר נשתמש הם ועברו שנתיים ימים והמה כלים יקרים וכתב שלכאורה אין להתיר לכתחלה כמ"ש הח"צ גופיה. ונ"ל שאם אפשר להגעיל ברותחין ג' פעמים יש לעשות כן ואם הם כלים שאין דרך להשתמש בהם רותחין שהיס"ב יש להקל גם כן.

3 different ways of kashering:

Hagala (boiling) - הגעלה

Libun Kal (heating with coals/ blowtorch) - ליבון קל

Libun Gamur (heating until white hot) - ליבון גמור

Talmud Pesachim 30b

Ravina said to Rav Ashi: 'What should we do with our knives on Pesach?' He answered, 'I make myself new ones.' He asked, 'That is fine for someone who can afford it, but what about someone who cannot afford it? He answered, 'I mean *like* new ones, - the blades of the knives are covered with clay and placed in the fire, and after being thoroughly burnt are taken out, and together with the handles are placed in boiling water. The Halacha is both these and these must be immersed in boiling water and in a *kli rishon*. Rav Huna the son of Rav Yehoshua said, 'The stirring spoon can be kashered in boiling water in a *kli rishon*.' He holds that the same way that it absorbs it expels.

תלמוד בבלי מסכת פסחים דף ל:
 אמר ליה רבינא לרב אשי: הני סכיני בפסחא היכי עבדינן להו? אמר ליה: לדידי חדתא קא עבדינן. - אמר ליה: תינח מר דאפשר ליה, דלא אפשר ליה מאי? - אמר ליה: אנא כעין חדתא קאמינא; קתייהו בטינא, ופרזלייהו בנורא, והדר מעיילנא לקתייהו ברותחין. והלכתא: אידי ואידי ברותחין, ובכלי ראשון. אמר רב הונא בריה דרב יהושע: עץ פרוז מגעילו ברותחין ובכלי ראשון. קסבר: כבולעו כך פולטו.

Rashi Pesachim 30b

The Halacha is - it is not necessary to put them in the fire, but both the blade and the handle are kashered through *hagala* in boiling water.

The same way it absorbs... - just as it absorbs from a *kli rishon*, so to it expels through a *kli rishon*.

רש"י מסכת פסחים דף ל:

והלכתא - לא צריך לאותביניהו בנורא, אלא פרזלייהו כי קתייהו נמי, סגי להו בהגעלה ברותחין. כבולעו כך פולטו - כבולעו מתוך כלי ראשון, כך פולטו בכלי ראשון.

Shach YD 121; 17

The opinion of the Tur is like that of the Ra'ah who writes in Bedek Habayit p. 125a: 'You should know that putting things back in the furnace is not like *hagala* (kashering with boiling water) in a metal

container, because in that case the *kli* expels what it has absorbed, but *libun* never expels all the issur that was absorbed, but rather it destroys the issur that is in it and therefore it kashers it.

ש"ך יורה דעה סימן קכא ס"ק יז

ודעת הטור הוא כדעת הרא"ה שכתב בב"ה דף קכ"ה ע"א וז"ל והוי יודע דהחזרת כבשונות אינו הכשר כהגעלה בכלי מתכות דהתם הוא להפליט מה שבלע אבל ליבון בשום מקום אינו מפליט כל איסור שבו אלא כליו הוא שמכלה איסור שבתוכו ולפיכך הוא הכשר.

Shulchan Aruch OC 451; 3

Knives may be boiled in a *kli rishon* and are permitted. *Kli Rishon* is defined as the container that was used to boil the water on the fire, even if it is no longer on the fire, provided that it is still bubbling. Before kashering one must scrub them thoroughly with sandpaper or with a sharpener to remove any rust spots. Therefore if there are any nicks that cannot be cleaned properly *hagala* alone will not work, and they require *libun* in the places where the nicks are.

שולחן ערוך אורח חיים סימן תנא סעיף ג

סכינים מגעילין בכלי ראשון ומותרין. וכלי ראשון נקרא שהרתיחו בו מים על האש, אפילו אינו עתה על האש רק שעודנו רותח. וקודם ההגעלה צריך לשופם יפה במשחזת או ברחיים להעביר כל חלודה שבהם קודם הכשרם. הילכך אם יש בו גומות ואינו יכול לנקותו יפה, אין מועיל לו הגעלה (פי' הפלטה שהכלים פולטים האיסור שבהם והוא מלשון שורו עבר ולא יגעיל) (איוב כא) לבד וצריך ליבון במקום הגומות.

Shulchan Aruch OC 451; 3

Therefore if there are holes that can't be cleaned thoroughly *hagala* (meaning expelling) does not help on its own, but they require *libun* on the places of the holes. [Rama: The knife holder cannot be kashered by *hagala* and it is forbidden to use it on Pesach.]

שולחן ערוך אורח חיים סימן תנא סעיף ג'

הילכך אם יש בו גומות ואינו יכול לנקותו יפה, אין מועיל לו הגעלה (פי' הפלטה) לבד וצריך ליבון במקום הגומות. הגה: והנדה של סכינים אין לה תקנה בהגעלה ואסור להכניס בה הסכין, בפסח.

Shulchan Aruch OC 451; 5

Dishes that were used for hot things must be kashered according to their use. If they were used in *kli rishon*, like the spoon that is used for stirring the pot, they must be kashered in *kli rishon*. If they were used in *kli sheni* they must be kashered in *kli sheni*. A utensil that has things poured over it from *kli rishon*, it is not sufficient to kasher it in a *kli sheni* but rather through pouring from *kli rishon*. [Rama: All utensils that have scratches or holes or rust on their inside which can't be cleaned, may not be kashered through *hagala* (alone) but require *libun* on the place of the scratch or rust.

שולחן ערוך אורח חיים סימן תנא סעיף ה

כלים שנשתמש בהם בחמין, כפי תשמישן הכשרן. אם תשמישן בכלי ראשון, כגון כף שמגיסין בו בקדירה, צריך להכשירן בכלי ראשון; ואם תשמישן בכלי שני, הכשרן בכלי שני; וכלי שמשתמשין בו בעירוי שמערה מכלי ראשון, לא סגי ליה בהכשר דכלי שני אלא צריך לערות עליו מכלי ראשון. הגה: כל הכלים שיש בהן סדקים או גומות או חלודה והוא בתוך הכלי ולא יוכל לנקרן ולנקותן, אין להגעילן וצריכין ליבון במקום הסדק והחלודה.

Mishna Brura 451; 41

By pouring - one must be careful that it is a continual stream of water to kasher it. You should know that pouring only helps to kasher things that were used only through pouring. However something that was used in a *kli rishon* may not be kashered through pouring but only in a *kli rishon*.

משנה ברורה סימן תנא ס"ק מא

(מא) לערות עליו וכו' - וצריך ליזהר שלא יפסיק הקילוח. ודע דעירוי לא מהני אלא בזה שתשמישו ג"כ היה ע"י עירוי אבל כלי שתשמישו היה ע"י כלי ראשון לא סגי להכשירו בעירוי אלא בכלי ראשון ממש:

Shulchan Aruch YD 121; 2

If one purchased utensils that have been used for hot things (from a non-Jew) whether they are made of metal or wood or stone, they must first be kashered through *hagala* and then immersed in a mikva if they are metal, and then they may be used. If one immersed them in a mikva first and then did *hagala* it is permitted, though some say that they must be immersed again. [Rama: *Hagala* should not be done on any utensil that is *ben yomo*. Any place where *hagala* is required it won't help to remove the outer layer of the utensil instead.

שולחן ערוך יורה דעה סימן קכא סעיף ב

לקח מהן כלים שנשתמש בהם בחמין, בין שהם של מתכת או של עץ או אבן, מגעילן ואחר כך מטבילן, אם הם של מתכת, והם מותרים. ואם הטבילן ואחר כך הגעילן, מותרים. ויש אומרים שצריך לחזור ולהטבילן. הגה אין להגעיל שום כלי כל זמן שהוא בן יומו (טור). כל מקום שצריך הגעלה לא מהני אם קלפו לכלי בכלי אומנות.

Shulchan Aruch OC 452; 1

One must be careful to do *hagala* before the fifth hour in order to avoid the issue of whether the utensils are *ben yomo* or not (or whether or not there is 60 times the water against the utensil).

שולחן ערוך אורח חיים סימן תנב סעיף א

יש ליזהר להגעיל קודם שעה חמישית כדי שלא יצטרך לדקדק אם הכלים בני יומן או לאו (או אם יש ששים במים נגד כלי שמגעיל או לאו).

Shulchan Aruch OC 451; 2

One must be careful not to do *hagala* on meat and milk dishes at the same time unless one of them is not *ben yomo* (and certainly on utensils that have absorbed *issur*, therefore the *minhag* is not to do *hagala* on any utensil that is *ben yomo*).

שולחן ערוך אורח חיים סימן תנב סעיף ב

יש ליזהר מלהגעיל כלי הבשר וכלי חלב ביחד, אא"כ אחד מהם אינו בן יומו. (כל שכן כלי של איסור; ע"כ נהגו שלא להגעיל שום כלי בן יומו).

Mishna Brura 451; 1

One must be careful - the reason is that *hagala* works is that the boiling water draws out the absorbed taste in the utensil, and there is a concern that after the utensil has expelled what it had absorbed it will reabsorb everything it has expelled. Because of this concern the *poskim* write that one may only do *hagala* on utensils that are not *b'nei yoman*, because then even if it absorbs what it has expelled it is *l'fgam*. Or if there is 60 times as much water as the utensil to nullify it. This is why the *mechaber* says to be careful to do *hagala* before the fifth hour because then one does not need to be careful with all these things since it is still a time when *chametz* is permitted, and it is *noten ta'am bar noten ta'am d'heteira*. In other words the taste of *chametz* that the utensils absorbed originally was permitted, and the taste of the water that it absorbs now from the utensils is also permitted, and therefore what goes back into the utensils is also permitted.

משנה ברורה סימן תנב ס"ק א

יש ליזהר וכו' - טעם לזה דהנה ענין הגעלה הוא דרתיחת המים מוציא את הבלוע בכלי אבל יש לחוש דאחר שמוציאה את הבלוע יחזור ויבלע בכלי מה שפלטה ומפני חשש זה כתבו הפוסקים דאין להגעיל רק כלי שאינו בן יומו דאז אף אם יבלע מה שפלט הרי לפגם הוא או שיהיה במים ששים לבטל את פליטת האיסור וע"ז קאמר המחבר דאם מגעיל קודם שעה חמישית דאין צריך ליזהר בכל זה משום דאז הלא הוא עדיין זמן היתר חמץ והו"ל נותן טעם בר נותן טעם דהתירא והיינו דהטעם של חמץ שקבלו הכלים מתחלה היה של היתר וטעם של מים שקבלו עתה מן הכלים ג"כ דהתירא הוא ומה שחוזרין ונותנין בכלים ג"כ דהתירא הוא:

Shulchan Aruch OC 451; 6

Big pots that can't be immersed into another pot for *hagala* because of its size, one should make a lip around the rim with clay so that it can be filled up over the top and the water cover the lip, and then fill it and boil the water. Or one may take a hot stone or piece of metal and throw it into the pot while it is still boiling and this will cause the water to boil more and it will overflow over the lip.

שולחן ערוך אורח חיים סימן תנב סעיף ו

כלי גדול שאינו יכול להכניסו לתוך כלי אחר מחמת גודלו, עושה שפה לפיו בטיט כדי שיתמלא היטב ויגיעו המים בשפתו, וממלאו מים ומרתיחו; או יקח אבן רותחת או לפיד אש וישליכנו לתוכו בעודו רותח ומתוך כך ירתיחו המים יותר ויעלו על שפתו.

Shulchan Aruch OC 451; 7

The custom is to rinse the utensil with cold water immediately after *hagala*.

שולחן ערוך אורח חיים סימן תנב סעיף ז

נוהגין לשטוף הכלי במים קרים אחר הגעלה מיד.