

השימוש בסוג השני, יש לכסות את המשטח בכיסוי אטום מאחד ממיני החומרים העומדים לשם כך<sup>(יח)</sup> וראוי שכיסוי זה יעמוד במקום זמין, מוכן לשימוש בשעת הצורך<sup>(יט)</sup>.

הערה: הונח בטעות כלי חלבי על גבי שיש בשרי או להיפך, ראה להלן הערה כא.

יא. המתקנים שיש חדש, או המזמינים בעל-מלאכה על מנת לתקן שיש קיים, יזהרו לבל ימרחו על גבי השיש חומרי הברקה החשודים בתערובת שומן מן החי, שהרי השיש מיועד גם-כן להנחת סירים או תבניות-אפיה כשהם חמים<sup>(כ)</sup>.

יב. הקונים או שוכרים דירה שנעשה במטבח שימוש שלא כהלכה בשיש או במשטחי העבודה, ויש לחשוש שהינם בלועים באיסורים, לא ישתמשו במשטחים ללא כיסוי, מפני שהשימוש בהם עלול לאסור כלים או מאכלים<sup>(כא)</sup>.

אכן, שיש ומשטחי עבודה ניתנים להכשרה על ידי עירוי מים רותחים המעלים בועות — כמפורט בהערה<sup>(כב)</sup>. פרט לשיש העשוי מאבן טחונה ודבק אפוקסי, שספק אם ניתן להכשירו.

### הכיורים

יג. מטבח כשר, מן הראוי להתקין בו שני כיורים נפרדים, האחד, לשימוש "בשרי"

<sup>(יח)</sup> מומלץ להשתמש בכיסוי העשוי מחומר אטום לחלוטין שאינו מוליך חום כגון: שעוונית, פלסטיק, גומי פיו.סי (P.V.C), פורמיקה וכדומה ורצוי לסמן את המשטח באופן ברור לבל לבוא לידי בלבול.

(יט) עדיף שלא יונח בסמוך, ממש, למשטח הקבוע לבל יתלכלך ויבלע מן הסוג השני.

(כ) במידה והשיש נמרח בחומר החשוד בכשרותו, יש להסירו בכל אמצעי ניקוי ולהשתמש לשם כך במים קרים או לכל היותר פושרים, דוקא.

(כא) כלי חם שהונח על גבי שיש טרף במקום שיש בו רטיבות, ואין צריך לומר סיר בשרי חם שהונח על גבי טיפות חלב — הכלי ודאי צריך הגעלה, ותכולתו מותרת, ובד"כ יש פי ששים כנגד מעט החלב. היה המקום יבש — הכלי ותכולתו, מותרים, מפני שהולכים אחר רוב תשמיש השיש שהוא בצונן, ובמקרה זה, היינו אף לשיטת הרמ"א, שלדעתו חוששים אף למיעוט תשמישו. יש לציין, שבמטבח שלא השתמשו בו בכשרות, יש להזהר מלהביא במגע כלים או מאכלים רותחים עם אריחי החרסינה או הקרמיקה שבצמוד לשיש, בהיותם חומרים הבולעים ואינם פולטים, אף אם על פניהם נראים כנקיים.

(כב) אופן הכשרת משטחי שיש או נירוסטה: תחילה, יש לנקות באופן יסודי את כל פני השטח, בפרט במקומות חיבור או חריצים על מנת להסיר כל שאריות המזון שבעין. לאחר מכן, ניתן להשתמש בקומקום חשמלי עם חוט מאריך: מרתיחים בו מים, ובשעה שהם מעלים בועות, מערים מהם על המשטח כשהוא יבש רצועה אחר רצועה, כאשר בין עירוי לעירוי מנגבים את השטח היטב לבל ימנעו המים שנתפשו ונצטננו את המשך פעולת ההכשרה. במשך כל עת העירוי, על הקומקום להיות מחובר לזרם החשמל והמים מעלים בועות. אפשרויות נוספות: החזקת אבן או ברזל מלוכנים (כגון מגהץ חם) בקירבת השיש, ושפיכת מים עליהם, על מנת שהמים יגיעו אל

והשני ל"חלבי", והידור הוא לקובעם בשני צדדים שונים של המטבח או על-כל-פנים להרחיק ביניהם, במידת האפשר<sup>(כג)</sup>.

כיוורים הסמוכים זה לזה, נכון להציב ביניהם מחיצה בכדי למנוע מעבר מכיור למישנהו<sup>(כד)</sup>. וטוב להתקין ברז נפרד לכל כיור<sup>(כה)</sup> וכן מערכת ניקוז נפרדת לכל אחד מהכיוורים<sup>(כו)</sup>.

יד. הרוכשים יחידת כיוורים כפולה העשויה נירוסטה, יבררו תחילה האם אכן שני

השיש כשהם מעלים בועות, ובכך להבטיח פליטת השיש מכל צורת הבליעה (ראה לעיל הערה יד), כהגעלה בכלי ראשון שעל גבי האש — כבולעו כך פולטו. כמו כן, קיימת אפשרות לעבור על גבי השיש, ולאחר מכן לעבור על פני המים עם המגהץ החם, וכדאי לברר את טיב השיש ועמידותו, ובהתאם לכך, לקבוע את צורת ההכשרה המתאימה. יש המצריכים, שבשיש לא ייעשה שימוש בחם במשך 24 השעות שלפני ההכשרות הנ"ל, אמנם, בשעת הצורך ניתן לפוגמו בחומרים חריפים במקום ההמתנה — ראה להלן פרק ד סעיף כו. שיש שרק ספק אם נבלעו בו בשר וחלב, יש מקום להקל בהכשרתו בעירוי מכלי ראשון בלבד.

שיש שעברו עליו יב חודשים בלי שימוש, יתכן ואפשר להקל ולהשתמש בו ללא הכשרה, על ידי ניקוי יסודי — ראה דרכ"ת י"ד קכב, מו שו"ת אגרות משה י"ד ב, מו ושו"ת שבט הלוי ו, נו. לענין משטחי עבודה מפורמיקה או מעץ, כדאי להתייעץ במורה-ההוראה, ובפרט כשהעץ חרוץ.

(כג) ראה שו"ע י"ד צה, ג, שו"ת אגרות משה י"ד מב ענף ד, ובהכרעת שו"ת מנחת יצחק ב, ק, כלשונו: "אבל בודאי מהראוי והנכון להיות לו שנים [כיוורים] אחד לבשר ואחד לחלב, ולצאת מכל חשש שיימצא דאיסורא". כמוכן שבהמצאות שני כיוורים, מובטחת הקלה ונוחות לעקרת הבית, כאשר מצטברים כלים משני הסוגים, אין צורך בשטיפה מיידית ובהירות מתמדת אלא ניתן להניח הכלים בכיוורים הנפרדים תוך שמירת ההפרדה הנדרשת כדין. וראה שו"ת יביע אומר ח"ה אר"ח, לג וקובץ חזון עובדיה ח"א הלכות בב"ח, יב שכאשר יש בקרקעית הכיור שיירי שומן בשרי עם שיירי גבינה אסור לשפוך לשם מים רותחים מכלי ראשון, אף שהם נשטפים לביוב, מכל מקום, עירוי מבשל עכ"פ כדי קליפה.

(כד) המדובר במחיצה קבועה בעלת גובה מספיק שיאפשר שטיפת כלים. אפילו גדולים, באחד מהכיוורים, מבלי שיתזו שיירי מזון לעבר הכיור השני, כמו כן, בבית שיש בו ילדים או ריבוי משתמשים במטבח, לפעמים משליכים כלים או שיירי מזון לעבר הכיור, ואלולא היתה מחיצה היה אותו כלי או מאכל מגיע לכיור השני או לתוך כלים המצויים שם עד כדי תערובות בשר בחלב.

(כה) במהלך השימוש בכיור, הידיים אינן נקיות לחלוטין, וכאשר אין אלא ברז אחד, עלולים להיות על פני ידיהם הברז מפגשים בין בשר לחלב, ובפרט כאשר מדיחים כלים משני הסוגים בעת ובעונה אחת (מוצאי שבת קרש וכדומה) ומושכים הברז מכאן לכאן.

(כו) מערכת ניקוז המשותפת לשני כיוורים, שנוצרה בה סתימה, עלולים המים החוזרים לגרום לבעיות הלכתיות, ואמנם, כשלשני הכיוורים צינור יציאה משותף, במקרה של הצפת מים חוזרים, יש לפעול בזהירות, להרחיק מן הכיוורים את כל הכלים, ולשטפם מיד במים קרים או פושרים בלבד, כמו כן, יש לנקות את הכיוורים בתוך 24 שעות בלא שימוש במים חמים, על מנת שלא להטריף את הכיוורים עצמם — ראה שו"ת אג"מ י"ד סי' מב ענף ד ושו"ת מנח"י ב סי' ק.