

הכיוורים נפרדים לגמרי זה מזה, ואינם אלא כיוור אחד החצוי באמצעו, שאם כן, עלול כיוור אחד לאסור את השני (כו).

טו. מטבח שאין בו אלא כיוור יחידי בלבד, אין להניח בתוכו כלים, וניתן לרכוש מיטשחים מוגבהים [רשתות] נפרדים ומסומנים, האחד ל"חלבי" והשני ל"בשרי" ולהציבם בקרקעית הכיור לחילופין (כח).

כמו כן, בפתח היציאה של הכיור יש להשתמש בשתי מיסגרות שונות ומסומנות (כט) ולהמנע מלהניח כלי חם על קרקעית הכיור עצמה (ל).

הערה: הונחו בטעות כלים בתוך כיוור יחידי או הונחו כלים מסוג מסוים בכיור שאינו ממין הכלים — ראה הערה כח.

טז. הקונים או שוכרים דירה שהתגוררו בה לפנייהם, מחובתם לברר את אופן השימוש בכיוורים עד כה (לא).

(כו) ראה שו"ע י"ד צד, א צח, ד וקכא. שבמידה והם יחידה אחת החצויה בדופן משותפת בלבד, יש לחשוש שכאשר נשפך חלב או מרק בשרי כשהם חמים באחד מן הכיוורים, הרי נבלע הנשפך בכיור השני מדין חם מקצתו חם כולו. אמנם, למעשה, בדיעבד כל שלא היה הכיור עצמו חם בחום שהיד סולדת בו [45°C] יש להקל, ודי בשטיפתו היטב במים קרים או פושרים, ראה עוד בספר כשרות במטבח המודרני (הוצאת המכון הטכנולוגי לבעיות הלכה ירושלם) פרק ו.

(כח) ראה בהרחבה בשו"ת אגרות משה י"ד סי' מב ענף ד ובשו"ת מנחת יצחק ב, ק ואין להדיח בתוכו כלים מסוגים שונים אפילו הינם נקיים משיירי אוכל, כמו כן יש להקפיד לשמור על נקיון שוטף של אותו כיוור. ולמעשה יש להתייחס לכיור זה כטרף, מכמה סיבות: א. מערים לתוכו מכלי ראשון רותח, פעמים חלבי ופעמים בשרי. ב. בדרך כלל נשארים מונוחים או מרוחים על פני הכיור שיירי מוון בעין. ג. לעיתים נשארים על קרקעית הכיור שיירי מוון בזמן של מעת לעת וכבוש כמבושל (אפילו בצונן) במקום שתמיד מצויה בו רטיבות. ד. סיר, מחבת או תבניות אפיה שהונחו בכיור כשהם חמים ביותר ועליהם שיירי מוון הדבוקים בהם מבחוץ, עלולים להבלע בדפנות הכיור. ובשו"ת מנחת יצחק שם, הוסיף: "גם מהנכון שיעל המזחילה על ידי עירוי מהמים החמין היוצאים מהברז בין הדחת מין לחברו". היינו, שאף בשימוש השוטף יש להקפיד בניקוי הכיור היטב משיירי המוון שבו, בין הדחת כלי חלב לבין כלי בשר ולהיפך, וטוב שבכיוור כזה, תהיה הרשת צפופה על מנת שלא יפלו כלים צרים או סכוכים בין המירווחים שבין שלבי הרשת על קרקעית הכיור הנחשב כטרף. נפלו שם כלים ועמדו 24 שעות רצופות כשהמקום היה רטוב — הכלים צריכים הגעלה. עמדו פחות מ 24 שעות די בשטיפתם היטב.

(כט) מחשש לבליעה ופליטה בחומר המתכתי בעת שימוש במים רותחים או לאחר בליעה של "כבוש כמבושל" כאשר ישארו על המסננים הרטובים שיירי מוון במשך 24 שעות רצופות ויחזור ויפלטו בעירוי רותחים אל הכלים שבכיוור.

(ל) בהיות כלי חרס בולע ואינו פולט ועפ"י רוב מצויים בקרקעית הכיור שיירי מוון (בעיקר שומני). והרי הוא בולע מכל מיני אוכלים.

(לא) אין הדבר ניתן לברור, קיימת האפשרות להניח בכיור רשתות מוגבהות כמפורט לעיל סעיף טו. כמו כן, תמיד ניתן להחליף את הכיור לחדש.

הכשרת כיוור חרסינה או שינוי ייעודו מ"חלבי" ל"בשרי" או להיפך, ולענין הכשרת כיוור העשוי מתכת — בהערה לב).

יז. חובה לייחד מערכת כלי ניקוי נפרדת לשימוש "חלבי" "בשרי" ו"סתמי" [פרווה], ואפילו משתמשים במיכלי סבון או מישחת כלים סגורים, מן הראוי לייחד נפרדים לכל שימוש (לג).

המשתמשים בכיור יחידי חייבים במשנה זהירות להפרדה בין חומרי הניקוי ובהקפדה על נקיון שוטף של הברז (לד).

הערה: ראוי להקפיד על כשרות חומרי הניקוי המשמשים להדחת הכלים ויש מי שהקל בזה (לה).

(לב) דעת מרן הבי" שכל דיני הגעלת כלים הולכים אחר רוב תשמישו של הכלי, ובהיות השימוש השוטף בכיור בדרך כלל בצונן, הורני הגרב"צ אבא שאול זצ"ל שבשעת הצורך גדולה (כגון שאין כל אפשרות להחליף הכיור) ניתן להכשירו בניקוי יסודי ועירוי רותחים וכן הורה בחזון עובדיה סעיף ו. או בהשריה בתוך הכיור של מים המעורבים בחומר חריף במשך 24 שעות רצופות. מאידך, לפוסקי אשכנז, חוששים אף למיעוט תשמישו, ולפי זה כיוורים שהם כלי חרס — לא ניתנים להכשרה. אכן, לכל העדות, במידה והכיור עמד יב חודש בלא שימוש, ניתן להקל ולהכשירו אפילו לבני אשכנז — ראה שו"ת אגרות משה י"ד ח"א, כח.

אופן הכשרת כיוור העשוי מתכת, כהכשרת שיש — כמפורט לעיל הערה כב. ולענין הכשרת הברז עצמו, יש לציין, שמים רותחים שהיד סולדת בהם [45°C] הבאים ישירות ממיחם, דינם כעירוי מכלי ראשון, ולדעת מרן החזון איש הגעלת פנים מועילה אף למבחוץ. אכן, יש אומרים שעכ"פ יש לערות מים רותחים על הברז גם מבחוץ מחשש לבליעות איסורים מאדים העולים מן הכיור.

(לג) הוצאת חומר הניקוי מן המיכל נעשית בהטיית המיכל לעבר הסחבה (סקוטצ' ברייט וכדומה) איתה משפשים הכלים, ולעיתים נוגעת פיית המיכל באותה סחבה, ואם משתמשים באותו מיכל לכל סוגי הכלים, לא מן הנמנע שיתלכלך פי המיכל, בפרט בדברים שומניים משני הסוגים כמו כן, תוך כדי הדחת הכלים הידיים מתלכלכות, ואזי המגע השוטף עם אותו מיכל עלול לגרום למגעם בין סוג אחד למשנהו. קניית מיכל נוסף אינה כרוכה בהוצאה גדולה ויש בכך משום הידור חיוני במטבח כשר, וברור שאין להשתמש במיתקן יחידי התלוי בקיר ומיכל חומר ניקוי לכלים לשימוש חלבי ובשרי, ואין צריך לומר שאין להשתמש בכלי פתוח שבו מונח סבון הכלים ובתוכו מטבילים את הסחבה המשמשת לניקוי הכלים.

(לד) ראוי לשטוף מידי פעם את ידיות הברז, ובכל מקרה שהברז נתלכלך, מאחד הסוגים, יש לנקותו בהקדם ובסודיות. השתמשו בטעות בכלי ניקוי המשמשים לבשרי בכלים חלביים או להיפך (הדבר מצוי במוצ"ש כשבמטבח פעילות רבה, ולעיתים מסייעים בשטיפת הכלים, כאלו שאינם מודעים להפרדה וכדומה), במידה ולא נעשית השטיפה במים רותחים, המטלית היתה נקיה משיירי מוון והשטיפה נעשתה בעזרת אמה ומשחת כלים, בדרך כלל לא נאסרו הכלים, ודי לשוטפם היטב שנית, בכלי הניקוי המתאימים להם. ובכלי זכוכית יש להקל יותר, בכל אופן.

(לה) חלק מן התכשירים המצויים בחנויות מעורבים בחומרים הבאים להוסיף ברק לכלים, ויש לשלול הימצאות שומן מן החי החשוד בכשרותו בחומר הניקוי. אמנם בשו"ת אגרות משה י"ד ב,