



אספקלריה

על משמר ההלכה

תנורי פירוליטי

אחת המשימות הקשות של ערב פסח היא ניקיון תנור האפייה הביתי משאריות השומן המצטברות בו במהלך השנה.

חובבי ניקיון המעוניינים לשמור על תנור האפייה נקי כל השנה, נאלצים להקדיש עבור זה זמן ומאמץ על בסיס קבוע. כדי לחסוך את הקושי הכרוך בניקיון תנור האפייה, הומצאו תנורי אפייה בעלי תכונה של ניקוי עצמי (Self-Clean). השיטה הנפוצה של הניקוי העצמי, היא זו הנעשית על-ידי חום גבוה, בתהליך הנקרא 'זיקוק יבש', ובלועזית 'פירוליזה'. ומכאן שמם המוכר של תנורים אלה: תנורי פירוליטי.



בתהליך הפירוליזה, החומר האורגני מתפרק על ידי חימומו לטמפרטורה גבוהה, ללא נוכחות חמצן או הלוגן. בדרך כלל, בעת התהליך משתחררים הגזים והנוזלים מן החומר, ונשאר חלק מוצק ועשיר בפחמן. בפירוליזה מתקדמת השארית המוצקה היא בעיקר פחמן, ואז התהליך מקבל את השם: פחמון.

דוגמא מוכרת לפירוליזה, היא יצירת פחמים באמצעות שריפת עצים. במקרה כזה, הלהבות הנצפות בעת השריפה הינן כתוצאה משריפת הגזים הנפלטם בלבד, בעוד שהחלק המוצק של העץ לא נשרף, והתוצאה המתקבלת הינה פחמים.

תנורי הפירוליטי מתוכננים כך שהם כוללים גם תכנית עבודה ממושכת, בה הדלת ננעלת מטעמי בטיחות, גופי החימום של התנור מגיעים לטמפרטורה של מאות מעלות חום צלזיוס, ולאחר זמן עבודה מסוים (בדרך כלל כ-3 שעות), כל שיירי האוכל והשומן אשר היו בתנור, הופכים לאבק אפר, אותו ניתן להסיר באמצעות מטלית או נייר, או באמצעות שואב אבק, והתנור נראה כחדש ממש.

אם בעבר תנורי הפירוליטי היו מוכרים יותר אצל תושבי חו"ל, בשנים האחרונות הם הפכו להיות נפוצים ביותר גם בארץ. השאלות ההלכתיות אשר חוזרות על עצמן שוב ושוב ללא הרף ומופנות למכון הן, האם מלבד היתרון של הניקיון לכשעצמו, תכנית הניקיון הממושך של תנור הפירוליטי מאפשרת לשנות את התנור מבשרי לחלבי, או להיפך? או אפילו, במקרה שהשתמשו בתנור לאפיית מאכלים לא כשרים, כבשר וחלב יחד או שאר מאכלות אסורות ח"ו, האם ניתן להכשיר את התנור? וכן, שאלה החוזרות על עצמה כל שנה בפרוס הפסח - האם תנורי הפירוליטי מאפשרים את השימוש בפסח בתנור של כל ימות השנה, לאחר ביצוע התכנית הפירוליטית? מה גם, שרבים רוכשים מראש את התנורים הללו על סמך המחשבה, בעקבות ידיעה או שמועה כל-שהיא, כי ניתן להכשיר אותם לפסח. התשובות לכל השאלות, נמצאות במאמר שלפניכם.

החששות ההלכתיים בתנורי אפייה רגילים:



כיום, מקובל וידוע בקרב שלומי אמוני ישראל הצורך ההלכתי לייחד תנור אפייה מיוחד עבור בשרי, ותנור מיוחד לחלבי, או שני תאים נפרדים לחלוטין בתנור דו-תאי. ברם לא תמיד היו כך פני הדברים. בעבר הלא-רחוק היו שהקלו להשתמש בתנור אחד הן לבשר והן לחלב, תוך הקפדה רק על כך שהשימוש בבשר ובחלב לא יהיה בו זמנית, וכן להשתמש בתבניות נפרדות עבור כל מין. בהמשך, כאשר הופיעו התנורים הדו-תאיים, היו כאלה שהחמירו לייחד את אחד התאים לבשרי, ואת התא השני לחלבי, מבלי לתת את הדעת על צורת ההפרדה בין התאים.

בשנת תשל"ט הוציא לאור הגאון האדיר רבי לוי יצחק הלפרין זצ"ל, מי שעמד בראש המכון והתווה את דרכו ההלכתית במשך למעלה מיוכל שנים, את ספרו 'כשרות ושבת במטבח המודרני', שבו (כשרות, ח"ג, עמודים קנט-קסח) נימק מבחינה הלכתית מדוע אין להתיר לאפות או לצלות מאכלים בשריים וחלביים, אפילו בזה אחר זה ובמגשים נפרדים, בתנור בעל תא אחד. הוא גם עמד לראשונה על סוגי



התנורים השונים ועל ההבדלים שביניהם, הן לעניין שימוש עבור בשר וחלב, והן לעניין מאכלי פרווה. הוא גם התייחס לכך, כי גם בתנורים הדו-תאיים קיימת אפשרות של בליעה, פליטה והעברת 'טעם' מתא אחד לשני.

לאור הדברים, החלו במכון, ביוזמתו ובהנחייתו של הגר"י הלפרין, לבדוק ביסודיות רבה את התנורים הדו-תאיים, ולאשר את השימוש רק באותם העומדים בקריטריונים ההלכתיים המחמירים, שנקבעו על-ידי הגר"י זצ"ל, להפרדה מוחלטת בין התאים.

על שורת החששות ההלכתיים שבתנורי אפיה רגילים, ללא פיקוח הלכתי מוסמך, לצד הקריטריונים המהודרים ביותר שנקבעו במכון, ניתן לקרוא במאמר 'על משמר ההלכה' שהתפרסם בשעתו בביטאון 'אספקלריה' גיליון ג (אייר תשע"ט).

הכשרת תנורים

תנור אשר נאפו בו מאכלים לא כשרים, או שהשתמשו בו הן לבשר והן לחלב, קיים קושי להכשיר אותו, ולא כפי שיש סוברים שדי להפעיל את התנור על עוצמת החום הגבוהה למשך זמן מה. וזאת בשל שורה של

נימוקים אשר פירט הגר"י הלפרין בספרו (שם עמ' קסג-קסד).



למרות האמור, במקרה של שימוש בטעות בתנור בשרי למאכל חלבי, או להיפך, אין למחר ולהסיק מסקנות ביחס לכשרות המאכל או התנור, אלא יש לעשות שאלת רב. שכן במקרים מסוימים, כאשר ישנם כמה צירופים לקולא, מתאפשרת הכשרת התנור, תוך מילוי שורת תנאים מסוימים, באמצעות הפעלתו לזמן מה לדרגת החום הגבוהה ביותר, כפי שמתפרסמות מפעם לפעם תשובות על שאלות מסוג זה, במדור 'בראי ההלכה' שבביטאון 'אספקלריה' בהוצאת המכון.

אולם כאמור, ככלל, במקרים בהם הצורך להכשיר את התנור הוא מעיקר הדין, עמדת המכון, שלא ניתן להכשיר את התנורים באמצעות הפעלתם על דרגת החום הגבוהה.

ליבון קל וליבון חמור בתנורי פירוליטי

בעוד שלגבי תנורי אפייה ההוראה הכללית היא כי הפעלתם על דרגת החום הגבוהה לא מספקת כדי להכשיר אותם, הרי כאשר מדובר בתנורי פירוליטי, ניתן למצוא תנורים בהם הדבר כן אפשרי, אלא שגם במקרה זה קיימים לכך תנאים וסייגים שונים.

הצורך להכשיר תנור נובע מכך שבמהלך אפיה בתנור מעלים המאכלים אדים, והם נדבקים בדפנות התנור ונבלעים בהם. לאחר מכן כשאופים מאפה נוסף בתנור, חוזרים האדים ונפלטים מן הדפנות ונכנסים למאכל. בשונה מהגעלת כלים אשר נעשית באמצעות הכנסת הכלי הזקוק להכשרה אל תוך מים רותחים, הכשרת תנור צריכה להיעשות באמצעות 'ליבון', כלומר אש ישירה.



בהלכות הגעלת כלים (שולחן ערוך, אורח חיים, סימן תנא, סעיף ד) נאמר, כי "כלים שמשתמשים בהם על ידי האור, כגון שפודים ואסכלאות וכיוצא בהם, צריכים ליבון, והליבון [הוא] עד שיהיו ניצוצות נתזין מהם". וכתב הרמ"א: "ויש מקילין אם נתלבן כל כך שקש נשרף עליו מבחוץ, ונוהגין כסברא הראשונה בכל דבר

שדינו בליבון, אבל דבר שדינו בהגעלה, רק שיש בו סדקים או שמחמירין ללבנו, סגי בליבון קל כזה".

לאור הדברים, קיימת חלוקה בין שני סוגי ליבון. 'ליבון חמור' אשר במהלכו 'ניצוצות נתזין' מן הכלי, ולעומתו 'ליבון קל', במהלכו הכלי מגיע לרמת חום כזו, שגם הצד של הדופן אשר לא מקיימת מגע ישיר עם האש, מתחממת ברמה כזו שבמידה ויגע בה קש הוא יישרף.

במתכות אשר משתמשים בהם כיום בתעשייה, לא מוכרת תופעה של התזת ניצוצות במהלך הליבון. עם זאת, בדברי הגמרא (עבודה זרה, ע"ב) מופיע קריטריון אחר עבור 'ליבון חמור': "ועד כמה מלבנן, אמר רבי מני עד שתשיר קליפתן", ומדברי הפוסקים עולה, כי מדובר באותה דרגת חום הנזכרת בתלמוד ירושלמי (שם, פ"ה הט"ו) של 'ניצוצות מנתזין ממנה'.



לאור הדברים, על סמך בדיקות שנערכו במכון, ועל פי המידע המקצועי אשר התקבל מפי מומחים למטלורגיה, קבע ראש המכון המנוח, הגאון רבי לוי יצחק הלפרין זצוק"ל בספרו שו"ת "מעשה חושב" (ראה: חלק ה, סימן יט, אות א; חלק ו, סימן ט, אותיות א-ב וטז-יז), כי מידת חום של תנור שניתן להחשיבה בוודאות כליבון חמור היא רק כאשר דפנותיו וחללו הפנימי מגיעים לפחות ל-450 מעלות צלזיוס, שאז מתקיימים בוודאות סימני חז"ל האמורים לעניין ליבון.



לאור דבריו, וכתוספת להם משום חומרא דפסח, ולרווחא דמילתא ועל מנת לצאת מכל צל צלו של ספק, תנורי הפירוליטי הנבדקים ומאשרים על-ידי המכון לשימוש בפסח הם אך ורק כאלה אשר לפי הבדיקות היסודיות שנערכות בהם, מתברר כי הם מצליחים להגיע במשך תהליך הניקוי הממושך, ולו לדקות ספורות, עד לרמת טמפרטורה של 470-480 מעלות צלזיוס, שהיא למעלה מכל ספק בגדר של 'ליבון חמור'.

כאשר בדיקת המכון מעלה כי דרגת החום אשר התנור מגיע אליה פחותה, לא יינתן אישור להסתמך על תכנית הניקוי העצמי עבור פסח, אולם במקרים מסוימים יינתן אישור להסתמך עליה עבור שינוי התנור מבשרי לחלבי ולהיפך.

שמועות מוטעות

כאן המקום לציין, כי ישנן שמועות בעל-פה, כי לצורך 'ליבון חמור' יש צורך כביכול בטמפרטורת חום של כ-800 מעלות - דרגת חום בלתי מציאותית בעליל, שכן לא ניתן לחמם מתכות לטמפרטורה גבוהה שכזו שלא בתנאי מעבדה מיוחדים.

מקורן של השמועות הללו בטעות חמורה ויסודית, של העתקת הוראות הלכתיות של פוסקי הלכה מפורסמים בארה"ב, שם משתמשים למדידת טמפרטורת חום במעלות פרנהייט ולא במעלות צלזיוס, כך שהמשמעות האמיתית של טמפרטורה זו היא כ-425 מעלות צלזיוס, פחות מרמת החום הנדרשת על ידי המכון לשם ליבון חמור.

אפיזודה משעשעת סיפר ראש המכון, הגרא"מ הלפרין שליט"א, באחד משיעורי ההלכה שמסר לאחרונה. לפני שנים מספר הוזמן להשתתף בוועידה מטעם 'מרכז רבני אירופה', שהתקיימה באיטליה בימים שבין פורים לפסח, בהשתתפות מאות רבנים מכל רחבי אירופה. במסגרת ההרצאות ושיעורי ההלכה שמסר שם, הוקדש שיעור מיוחד להכשרת מכשור וציוד מטבחים חדיש לפסח. במהלך



השיעור הזכיר את עמדת המכון, לפיה טמפרטורה שהיא פחות מ-450 מעלות לא ניתן להחשיבה בוודאות כ'ליבון חמור'. הוא לא טרח להדגיש כי מדובר במעלות צלזיוס, שכן גם באירופה משתמשים במעלות צלזיוס, כמו בישראל, ולא במעלות פרנהייט כמו בארה"ב.

לידו, על בימת הנואמים, ישב אחד מחשובי הרבנים ופוסקי ההלכה בארה"ב, תלמיד-חכם מופלג ומחבר ספרים נודעים, שהיה אמור לשאת דברים אחריו. הוא קטע את הגרא"מ הלפרין באמצע דבריו והעיר לו: 'אצלנו, בארה"ב, מקובל להחמיר בזאת עד ל-700 מעלות לפחות'. הרב הלפרין קלט מיד את הטעות,

והחזיר לו במילה אחת: 'פרנהייט?' הלה השיב לו: 'בוודאי פרנהייט'. תוך כדי חילופי הדברים ביניהם, כבר הזדרזו כמה מן הנוכחים לבצע במכשירים שבידיהם פעולת המרה מ-700 מעלות פרנהייט לרמת הטמפרטורה השווה לכך במעלות צלזיוס, כאשר התוצאה שהתקבלה היתה כ-370 מעלות צלזיוס (371.11 ליתר דיוק). או אז פנה הגרא"מ שליט"א לאותו הרב ואמר לו: 'אצלכם, בארה"ב, מקובל להקל בכ-370 מעלות צלזיוס בלבד, ואילו אנחנו, לאור בדיקותינו המקצועיות, נוהגים להחמיר בזאת עד ל-450 מעלות לפחות', כשכולם, כולל אותו רב ידוע, פורצים בצחוק גדול...

מידע שגוי

החברות, היצרנים ויבואני תנורי הפירוליטי מפרסמים בדרך כלל, שבתהליך הניקוי הממושך מגיעים התנורים שלהם לטמפרטורה של כ-500 מעלות צלזיוס - רמת חום אשר כאמור נחשבת אכן בוודאות כ'ליבון חמור'. אולם מתוך הניסיון רב השנים של המכון, התברר



כי לא ניתן כלל לסמוך על מידע מסוג זה, וכי בעוד שהפרסומים מדברים על חום של כ-500 מעלות צלזיוס ואף למעלה מכך, למעשה, בדיקות יסודיות שנערכו בדגמים רבים, של חברות שונות, גילו כי אף תנור לא מגיע לרמת חום שכזו בדפנות התנור ובחללו הפנימי.



יתכן אמנם כי המידע המתפרסם מתייחס אל גופי החימום, אשר הם אולי אכן מגיעים לטמפרטורה של כ-500 מעלות. אולם מה שעלה מבדיקת רמת החום של הדפנות והחלל הפנימי של התנורים, הוא שבהרבה מהתנורים רמת החום שבהם מגיעה לכל היותר ל-420-430 מעלות. מדובר ברמת חום אשר אמנם קשה לקבוע בוודאות שאינה נחשבת כליבון חמור, אך יחד עם זאת גם קשה לקבוע בוודאות כי היא אכן נחשבת כליבון חמור הדרוש להכשרה לפסח של תנור שאופים בו מיני מאפה יבשים של חמץ במשך כל השנה.

יש לציין, כי המכון לא בדק כמובן את כל דגמי התנורים הקיימים בשוק, כך שיתכן בהחלט כי ישנם דגמים מסוימים של תנורי פירוליטי שניתן להכשירם וללבנם כדת וכדין, אף עבור שימוש בפסח. אולם היות והתברר כאמור שלא ניתן להסתמך על המידע המגיע עם התנור, על כן המכון

מצדו לא מאשר את השימוש בפסח בתנורים שמשתמשים בהם כל ימות השנה על-ידי הכשרתם בתכנית הניקוי הממושכת, אלא אם כן מדובר בתנורים שנבדקו בקפדנות על ידי המכון, ונמצאו עומדים בכל הקריטריונים והדרישות ההלכתיות.

שינוי תנור מבשרי לחלבי ולהפך

כפי שצוין לעיל, כאשר מדובר בהכשרה לפסח של תנור שהשתמשו בו לחמץ, היות והדבר מצריך 'ליבון חמור', לא יינתן אישור מטעם המכון לכך, אלא רק אם יימצא בבדיקת המכון, כי במהלך הניקוי העצמי מגיעה דרגת החום של התנור בשלב מסוים לרמת טמפרטורה של 470-480 מעלות צלזיוס. אולם לשם הכשרת תנור שהשתמשו בו לבשר בלבד ומעוניינים להשתמש בו לחלבי, וכן להיפך, היות ומדובר ב'היתירא בלע', עבורו אין צורך ב'ליבון חמור' אלא די ב'ליבון קל', ניתן להסתפק גם ברמת חום פחותה יחסית.



יתירה מזו, למרות שעל פי המנהג המובא בפוסקים (מגן אברהם סי' תקט ס"ק יא, בתו"ד) אין לשנות כלים מבשרי לחלבי וכן להיפך על-ידי הכשרתם, בכל זאת העלה הגר"י הלפרין זצוק"ל (שו"ת מעשה חושב (חלק ה, סימן יד, אותיות א-ב) על סמך צירופים שונים, כי במקרה של הכשרת תנור פירוליטי באמצעות תכנית הניקוי הממושכת, הדבר מותר ואפשרי בהחלט, כך שלמעשה ניתן לשנות את

תנור הפירוליטי, באמצעות התוכנית הממושכת, מבשרי לחלבי ולהיפך, ללא פקפוק.

אישורי המכון השונים

לאור האמור, ככל שמדובר בדגם תנור שלא נבדק על-ידי המכון בבדיקה יסודית וקפדנית ונמצא עומד בקריטריונים ובדרישות ההלכתיות המהודרות, גם אם המוכר מציין כי מדובר בתנור דומה, או שמדובר בתנור שמפורסמת לגביו טמפרטורת חום גבוהה מספיק אליו הוא יכול להגיע, הרי שמבחינת המכון, היות והתנור לא נבדק, יתכן בהחלט שתכנית הניקוי הממושכת לא מספיקה כדי להכשיר אותו לפסח. ויש לציין, כי לעתים המכון נשאל על אודות דגמי תנורים שאכן נבדקו על ידו ולא אושרו, ואילו מטעם המוכרים או החברות מציינים משום מה כי הם ניתנים להכשרה לפסח.

הרוכש תנור פירוליטי עם אישור המכון, עליו לבדוק על מה ניתן האישור. האם מדובר בתנור המאושר רק להכשרה מבשר לחלב ולהיפך, או שמדובר בתנור בעל דרגת חום של 'ליבון חמור', אשר האישור שלו מתייחס אף להכשרה לפסח, וכמובן 'בכלל מאתיים מנה', גם להכשרה מבשר לחלב, כפי שמופיע בהנחיות ההלכתיות המצורפות לכל תנור אשר באישור המכון, וכן ברשימות התנורים המתפרסמות על-ידי המכון מפעם לפעם, כאשר גם בגיליון הנוכחי מתפרסמת רשימה עדכנית.

במידה ואישור המכון ניתן רק עבור הכשרה מבשר לחלב, אין להשתמש בתנור בפסח, אולם ניתן לשנות מפעם לפעם את ייעודו, מבשרי לחלבי ומחלבי לבשרי.

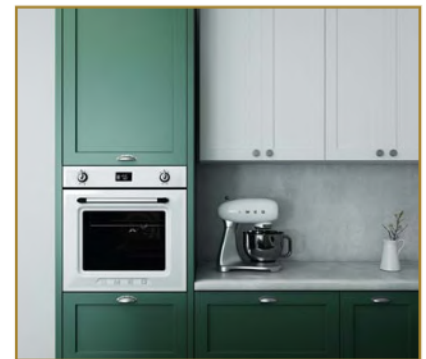


היתרון של תנור פירוליטי המחזיק באישור של המכון להכשרתו מבשר לחלב ולהיפך, לעומת תנור רגיל, מתבטא בכמה פרמטרים: 1. אישור המכון מוודא כי דרגת החום של תכנית הניקוי היא הרבה מעבר לרמה של 'ליבון קל', כך שניתן לסמוך על ההכשרה לכתחילה. 2. בדרך כלל, קשה לנקות את התנור מכל השיירים שהם 'בעין' ומהשומנים, ובעוד שבתנורים רגילים ההכשרה אינה שורפת אותם, תכנית הניקוי הממושכת של תנור הפירוליטי הופכת את הכול לאבק פורח. 3. על-פי מה שהעלה הגרל"י הלפרין זצוק"ל, בתכנית ניקוי של תנור פירוליטי אין לחוש למנהג המובא בפוסקים שלא להכשיר לכתחילה מבשר לחלב ולהיפך, וניתן לעשות זאת במידת הצורך. כאשר התנור הוא בעל אישור גם להכשרה לפסח, ניתן בהחלט להכשיר אותו, אולם יש לשים לב להוראות המצורפות לאישור ההלכתי ולפעול אך ורק על פיהן, כפי שיתבאר להלן.



הנחיות הלכתיות בנוגע למסגרת הגומי

היות ותנורי הפירוליטי כוללים תכניות עבודה ברמות חום גבוהות מאוד, הרי שכדי למנוע פליטת חום מסוכן החוצה, קיימת בדלתות תנורים אלה מסגרת גומי, אשר מבודדת את החום מסביבתו החיצונית. לדבר זה יש משמעות הלכתית, שכן בשל קיום הגומי בעל תכונות הבידוד, פינות התנור שבצידי דלת התנור, כן וכל יתר חלקי המתכת שבסביבותיה, לא מגיעים במהלך הפעלת תכנית הניקוי הממושך לטמפרטורה הגבוהה של 'ליבון חמור', אלא רק לטמפרטורה של כ-220-250 מעלות צלזיוס, שהיא רמת טמפרטורה הנחשבת בוודאות כ'ליבון קל'.



לאור האמור, ההנחיה של המכון היא, כי הדרך הטובה והמהודרת של הכשרת תנור פירוליטי, היא לבצע את תהליך ההכשרה לאחר שלפית והסרת מסגרת הגומי. הפעלת תכנית הניקוי ללא גומי, מביאה לידי כך, שכל חלקי התנור ופינותיו, ללא יוצא מן הכלל, כולל כל הפינות שבצידי הדלת והמתכת שסביבה, מגיעים בעת ההכשרה לטמפרטורה הגבוהה שדינה בוודאי כ'ליבון חמור'.

כמובן שהפעלת תנור בדרגת חום גבוהה כל כך ללא מסגרת הגומי, מאפשרת התחממות גבוהה של התנור גם בצידו החיצוני, כך שמי שיגע בתנור מבחוץ עלול להיכוות. מסיבה זו,

מומלץ לבצע את ההכשרה בחדר סגור ונעול ולמנוע הימצאות אנשים, במיוחד ילדים, בקרבת התנור, עד לסיום הפעולה והתקררות התנור.

כאשר נוקטים בדרך זו, של הכשרת התנור ללא מסגרת הגומי, כך שהגומי עצמו לא עובר שום תהליך הכשרה, יש להקפיד לרכוש עבור התנור מסגרת גומי חלופית מיוחדת לפסח.

במידה ולא ניתן להסיר את מסגרת הגומי בעת ההכשרה, אפשר, מכוח צירוף של כמה וכמה סברות הלכתיות, להכשיר את התנור כמות שהוא, באמצעות חימומו במידת הטמפרטורה המקסימלית של תכנית הניקוי הממושך, לאחר שהות של עשרים וארבע שעות מזמן השימוש האחרון בו (ראה: שו"ת 'מעשה-חושב', חלק ה, סימן יד, אותיות ד-ז).

ההנחיה ההלכתית בנוגע לדלת התנור

הנחיה נוספת של המכון מתייחסת לכך, שבמהלך השימוש כל השנה בתנור, עלולים להצטבר פיגורים בין הדפנות הכפולות של דלת התנור.

הפיגורים האמורים, עשויים להיות פיגורי חמץ 'בעין', ממאפי ותבשילי חמץ שנאפו או התבשלו בתנור, ולא ניתן בשום פנים ואופן לנקותם כדבעי. למרות שבהחלט ניתן לדון בדבר, האם אכן יש לחוש לכך ש'הטעם' של אותם פיגורים הלכודים בין שתי דפנות של זכוכית חסומה ועמידת חום עשוי להיבלע בתבשילי הפסח שבתוך התנור, בכל זאת הוראות ההכשרה של התנורים שבאישור ההלכתי של המכון, כוללות הוראה לכסות את כל דלת התנור מבפנים בנייר אלומיניום, עבה ככל שניתן, ולקפל היטב את שוליו כלפי חוץ על מסגרת הדלת, באופן שלא יפריע לסגירתה.



מלבד זאת, יש שמחמירים לחוש, בעקבות הסברא המובאת בפוסקים (רמ"א, אורח חיים, סימן תנא, סעי' כו) שלא ניתן להכשיר כלי זכוכית, כי למרות שתכנית הניקוי הממושכת שבתנור הפירוליטי מביאה אותו לרמות חום גבוהות ביותר של 'ליבון חמור', אולי לא מועילה ההכשרה לזכוכית של דלת התנור. גם לחשש האמור, כיסוי הדלת בנייר אלומיניום עבה, נותן מענה מושלם.

ההנחיות לתבניות, רשתות ומסילות

בתנורים אשר נבדקים ומאושרים על-ידי המכון עבור שימוש בפסח, דרגת החום הנצרכת עבור 'ליבון חמור' מגיעה לכל חלקי התנור (מלבד אלה המבודדים על-ידי הגומי וכאמור לעיל), כך שבאופן עקרוני, גם כל חלקי התנור הנשלפים, כרשתות ומסילות, וכן גם תבניות האפייה, אשר שוהים בתנור בעת ההכשרה לפסח, ניתן להשתמש בהם בפסח.



אלא שלפי הוראות היצרנים יש להוציא ולפרק מהתנור קודם תהליך הניקוי הממושך בטמפרטורה הגבוהה ביותר את כל החלקים הנשלפים, תבניות, רשתות ומסילות, שכן טמפרטורת החום הגבוהה עלולה לפגוע בצבעם ו/או לעוות את צורתם.

לפיכך יש לנהוג בנוגע לחלקים הנשלפים באחת מהדרכים הבאות:

1. להוציא ולפרק אכן את כל החלקים הנשלפים הנ"ל קודם תהליך ההכשרה לפסח, ולרכוש עבור השימוש לפסח, תבניות, רשתות, וגם סט מסילות, שיהיו מיוחדים אך ורק לפסח.
2. במידה וקשה להשיג סט מסילות חדשות מיוחדות לפסח, יש להחליף לפחות את התבניות והרשתות הבאות במגע ישיר עם המאפים והתבשילים, ואילו באשר למסילות - ההנחיה במקרה זה היא, להרכיב אותן לאחר סיום תהליך ההכשרה הממושך, ואז לחמם שוב את התנור כשהמסילות בתוכו, בתכנית חימום קצרה יותר, המביאה את התנור לרמת חום נמוכה יותר השווה ל'ליבון קל', ולאחר מכן לכסות את המסילות היטב בנייר אלומיניום לכל ימי הפסח.
3. רבים מעידים כי הם הכשירו את התנור לפסח בתוכנית הניקוי הממושכת עם כל החלקים הנשלפים בתוכו ולא נגרם להם שום נזק. מאידך, היו שדיווחו על גרימת נזקים למסילות הטלסקופיות של התנור. על כן הרוצה להכשיר את התנור יחד עם החלקים הנשלפים, יעשה זאת על אחריותו האישית.

סיכום

מסיכום הדברים עולה כדלהלן:

1. תנורים רגילים, שאינם פירוליטי, לא ניתן להכשיר מבשר לחלב ולהיפך, וכל שכן שלא ניתן להכשירם לפסח.
2. גם תנורי פירוליטי, זקוקים לאישור הלכתי מוסמך, ויש לשים לב האם האישור ניתן רק עבור שינוי מבשר לחלב ולהיפך, או שהוא ניתן גם עבור ההכשרה לפסח.
3. בהכשרת תנור מאושר לפסח, במידה והדבר אפשרי, יש לכתחילה להוציא את מסגרת הגומי שסביב הדלת לפני ההכשרה, ולאחר ההכשרה להרכיב עליו גומי חדש. במידה ולא ניתן לעשות זאת, יש להשבית את התנור מפעולה למשך 24 שעות קודם ההכשרה, ואז לבצע את ההכשרה כשמסגרת הגומי נתונה במקומה הרגיל.
4. לאחר הכשרת התנור, יש לעטוף את דלת התנור מבפנים בנייר אלומיניום עבה, בצורה שלא תפריע לשימוש, כך שנייר האלומיניום יישאר שם משך כל זמן השימוש לפסח.
5. מבחינה הלכתית ניתן להסתמך על תכנית הניקוי הממושכת גם עבור כל חלקי התנור הנשלפים, לרבות התבניות. אולם לפי הוראות היצרנים יש להימנע מכך. לאור זאת, יש להחליף את התבניות והרשתות המקיימות מגע ישיר עם המאכלים, באחרות מיוחדות לפסח. לגבי המסילות, אם לא ניתן להשיג מיוחדות לפסח, יש להכשיר בתכנית חימום קצרה יותר, בתוך תנור שכבר עבר תכנית ניקוי ארוכה, ולאחר מכן לכסות את המסילות בנייר אלומיניום לכל ימי הפסח.