

Koshering an Oven for Pesach

Question: Can a household oven be koshered for Pesach?

Answer: Maran *zt"l* discusses this issue in several of his works (among them Yabia Omer, Volume 5, Yoreh De'ah, Chapter 7) and this issue is a halachically complex one for the following reasons:

When foods are being baked or cooked in an oven, the foods release steam that rises and is absorbed by the walls of the oven and the next time other foods are cooked or baked in the oven, the flavor of this steam is released into the food now being cooked. It is therefore obvious that one may not use the same oven for both meat and dairy throughout the

שאלה: האם ניתן להכשיר תנור אפיה לפסח?

תשובה: בענין זה דן מרן רבינו עובדיה יוסף זצ"ל בכמה מקומות בספריו (שו"ת יביע אומר ח"ה יו"ד סימן ז ועוד). והנושא מורכב מאד מבחינה הלכתית. ואנו נכתוב את הדברים בקצרה:

הדבר ידוע שבשעת האפיה, המאכלים מעלים אדים שנדבקים בדפנות התנור ונבלעים בו, ולאחר מכן כשאופים מאפה נוסף בתנור, שוב חוזרים האדים ונפלטים ונכנסים למאכל שאופים אחר כך בתנור. ומכאן יצא המנהג שנוהגים שלומי אמוני ישראל, שבכל ימות השנה אינם משתמשים בתנור אחד לבשר ולחלב, אלא אם כן

year unless the oven is koshered between its meat use and its dairy use.

Similarly, as we have explained in the past, the method of koshering any vessel which absorbed flavor is in the same way that the vessel absorbed the flavor to begin with, as the rule goes, "Just as it absorbs, it releases." Thus, a metal pot which is used for cooking foods on the fire must be koshered by the process of *Hag'ala* which is immersing the pot into a bigger pot filled with boiling water on the fire. In this way, the pot will release all of the flavor it has previously absorbed.

Maran Ha'Shulchan Aruch (Chapter 451) writes that vessels used directly with fire must be koshered through fire. This process is called "*Libun*". For instance, skewers, which are placed directly on the fire, must be koshered by torching them with fire until sparks begin emerging from the skewer (i.e.

מכשירים את התנור בין מאכלי הבשר למאכלי החלב.

והדבר ידוע, וכפי שביארנו בשנים הקודמות, שכל דבר שבלע טעם של אוכל, למשל, סיר שבישלו בתוכו בשר, הדרך להכשיר את אותו הכלי, היא באותו אופן שהכלי בלע טעם מאכל. וכפי הכלל "כבולעו כך פולטו". כלומר, כפי שהסיר בלע את הטעם, כך הוא פולט אותו. ולכן סיר מתכת שמשתמשים בו לתבשילים רותחים על האש, יש להכשירו על ידי "הגעלה", שיכניסו את הסיר לכלי גדול שיש בו מים רותחים על גבי האש. ועל ידי ההגעלה הסיר יפלוט את כל טעם המאכלים שבלע קודם לכן.

ומרן השלחן ערוך (בסימן תנא) כתב, שכלים שמשתמשים בהם על ידי ה"אור", כלומר, על ידי אש, צורת ההכשרה שלהם היא על ידי האש. וזהו שנקרא "ליבון". ולמשל, שיפודים שמשתמשים בהם על גבי האש, כדי להכשירם יש ללבנם באש, עד שניצוצות אש יצאו מהשיפוד (כלומר, עד שהוא יאדים מרוב החום). ולמרות שבשעה שצולים עם

until it becomes red-hot). Although when the skewer is being used to grill on the fire it does not reach such a red-hot temperature, nevertheless, its method of koshering is through *Libun* which is heating the skewer until it is actually red-hot.

Based on this, it would seem that an oven, which works using very high temperatures, should be koshered through *Libun* which is nearly impossible on a practical level.

Nevertheless, regarding our ovens, the Poskim write that since we do not usually use the actual walls of the oven itself and we merely put foods in pans or trays, the only concern is the steam that spreads within the oven during cooking or baking. Since the oven absorbs the food's flavor through its steam, its koshering process will likewise be by heating it up to its highest possible temperature and this will be sufficient to kosher it.

השיפודים הם לא מגיעים לחום רב כל כך עד שיאדימו, מכל מקום צורת ההכשר בליבון, כך היא, שיחממו את השיפוד הרבה עד שיאדים ממש.

ולפי זה נראה לכאורה שאת התנור, שפועל בחום רב, יש להכשיר על ידי אש ממש, דבר שהוא בלתי אפשרי מבחינה מעשית.

אולם בתנורים שלנו, כתבו הפוסקים, שמאחר ולא רגילים להשתמש בגוף התנור ממש, אלא באמצעות תבניות שמונחות בתוכו, הרי לגבי התנור עצמו אין אנו חוששים אלא מצד האדים שמתפזרים בתוכו בשעת הבישול או האפיה. ומאחר והתנור בלע את טעם המאכלים על ידי האדים שלהם, אם כך, גם צורת ההכשרה שלו תהיה על ידי חימומו לחום הגבוה ביותר שניתן להסיק אותו, ויהיה די בכך כדי להכשירו.

However, even this is subject to a disagreement among the Poskim, for some authorities maintain that even such ovens require koshering by actual *Libun*. Thus, some act stringently and do not kosher their ovens at all; rather, purchase a special oven for Pesach. Others say that even on a practical level, it is extremely difficult to clean out the entire oven to the extent that not even one crumb remains and they do not use these ovens on Pesach unless the oven can reach such a high temperature that it would incinerate all of its contents (self-clean ovens). However, they would not use a conventional oven on Pesach.

Nonetheless, according to the letter of the law, Maran Rabbeinu Ovadia Yosef *zt"l* rules that there is a way to kosher a regular oven for Pesach. Indeed, his son, the great Rishon Le'Zion, Hagaon Rabbeinu Yitzchak Yosef *Shlit"a*, discusses this issue as well (Yalkut Yosef, Volume 3, page 360) and rules, as follows:

אולם באמת שיש בזה מחלוקת הפוסקים, ויש אומרים שגם התנורים שלנו צריכים הכשר על ידי ליבון באש ממש. ולכן יש שמחמירים שלא להכשיר את התנור כלל, וקונים תנור מיוחד לפסח. ויש אומרים גם שמבחינה מעשית קשה מאד לנקות את התנור לגמרי עד כדי כך שלא ישארו בו פירורי חמץ, וגם הם מחמירים שלא להשתמש בתנור חמץ בפסח, אלא אם כן מדובר בתנור שמסוגל להגיע לחום רב מאד, (פירוליטי), שמתנקה היטב היטב. אבל בתנורים הרגילים לא משתמשים כלל בפסח.

אולם מעיקר הדין, לגבי תנור שהשתמשו בו בחמץ, כתב מרן רבינו עובדיה יוסף זצ"ל, שיש אופן להכשירו, ובנו הגאון הראשון לציון רבי יצחק יוסף שליט"א, אף הוא כתב בענין זה, (ילקוט יוסף ח"ג עמוד שס), ופסק למעשה בזו הלשון:

“An electric oven should be cleaned as thoroughly as possible and left unused for twenty-four hours prior to being koshered. It should then be turned on to its highest temperature and left on for approximately twenty-minutes so that the heat of the oven can remove the remaining vapors and steam that remain in the oven.”

In this manner, it will be permissible to use even a regular household oven on Pesach according to Maran Rabbeinu Ovadia Yosef zt”l. (Nevertheless, the oven trays where Chametz is baked within all year must be koshered through actual *Libun*. It is customary to use special trays for Pesach or disposable ones. Some act leniently and merely perform Hag’ala on such trays.)

תנור אפיה חשמלי, יש לנקותו היטב עד כמה שניתן, ולהמנע מלהשתמש בו עשרים וארבע שעות לפני שיכשירו אותו, ואחר כך ידליקו אותו לחום הגבוה ביותר שניתן, וישאירוהו דולק למשך עשרים דקות, באופן שחום התנור יסלק לגמרי את הזעה (האדים) המועטה שישנה בתנור.

ובאופן זה, לדעת מרן רבינו עובדיה יוסף זצ”ל, ניתן יהיה להשתמש בתנור אף לפסח. (אבל התבניות של התנור, יש להכשירם על ידי ליבון באש ממש. ונוהגים להשתמש בתבניות מיוחדות לפסח, או בתבניות חד פעמיות. ויש מיקלים להגעילם במים רותחים).

One may not use Chametz vessels on Pesach since vessels which have

בימי הפסח אין להשתמש בכלים שהשתמשו בהם בכל ימות השנה, משום שכלים שבישלו

been used to cook in or have had hot Chametz placed in them have Chametz flavor absorbed in them. Thus, just as we separate between meat and dairy utensils all year long, we must likewise separate between the utensils we use all year long and our Pesach dishes.

Since the laws of koshering vessels for Pesach are difficult both from a halachic and a practical perspective, Maran Rabbeinu Ovadia Yosef *zt"l* has arranged these laws for us in a clear and concise manner in his lectures as well as in his works.

Nowadays, when we live in a time where there is much abundance in the world, thank G-d, most people have a special set of Pesach dishes such that they do not actually have to kosher their dishes for Pesach, besides for the countertops, oven, stovetop, and the like which everyone must kosher. We shall begin this discussion by explaining the essence of the koshering process and we shall

בהם, או שמו בתוכם מאכלים רותחים, הרי דפנות הכלים "בלעו" טעם מהמאכל שהיה בהם, ולכן, כשם שאנו מפרידים בכל השנה בין כלים של בשר לכלים של חלב, כמו כן יש להבדיל בין הכלים שמשתמשים בהם בכל השנה לכלים של פסח.

והנה דיני הכשר כלים לפסח הם קשים גם מבחינה הלכתית וגם מבחינה מעשית, ומרן רבינו הגדול רבי עובדיה יוסף זצ"ל סידר לנו בחבוריו ובשעוריו את דיני הכשרת הכלים לחג הפסח.

בזמנינו, שאנו חיים בדורות של שפע שמשפיע ה' יתברך בעולמו, יש לרוב האנשים כלים מיוחדים לפסח. ולכן רוב האנשים לא נזקקים בכלל "להכשיר" כלים במיוחד עבור חג הפסח. מלבד השיש שבמטבח והכיריים וכדומה, שיש להכשירם. ואנו נקדים מעט להסביר את מהות ההכשרה. ולאחר מכן נסביר כמה דינים שמצויים ונצרכים יותר.

then focus on some pertinent details of these laws.

It Releases Just as it Absorbs

A vessel is koshered in the same manner in which it is generally used, for we have a rule, "The same way it absorbs is the same way it releases." Therefore, any vessel which is used for cooking, such as a pot, the method of koshering it is the same way it is used, i.e. a process called "*Hag'ala*" which is immersing it in a pot of boiling water. The boiling water must be in "*Keli Rishon*" (meaning that the vessel must be immersed into boiling water which is in the original vessel where the water was boiled and is still on the flame; however, one should not perform *Hag'ala* in a vessel which the water was not originally boiled in and was merely poured into from the original vessel which was on the fire, for this vessel is not considered a "*Keli Rishon*" and is merely a "*Keli Sheni*." The water in a "*Keli Sheni*" is not considered boiling enough to

כבולעו כן פולטו
כל כלי שעשוי ממתכת או מפלסטיק, דרך ההכשר שלו היא כפי דרך השימוש בו, משום שכלל יש בידינו "כבולעו כך פולטו". כלומר, כפי שהכלי בלע טעם מהמאכלים, כך הוא יכול גם לפלוט אותו. ולפיכך כלי שדרך השימוש בו היא על ידי בישול, כגון סיר בישול, דרך ההכשר שלו היא כתשמישו, כלומר ל"הגעילו", ופירוש הדברים שיש להכניס את הכלי לתוך כלי גדול יותר עם מים רותחים. וצריך שיהיו המים רותחים ב"כלי ראשון". כלומר, יש להגעיל את הכלי במים רותחים שנמצאים בכלי הראשון שבו הם רתחו, שהוא הכלי שמונח על האש או הקומקום החשמלי. אבל אין להגעיל את הכלי בתוך מים רותחים ששפכו אותם מהכלי שבו הם רתחו לכלי אחר, כי כלי זה כבר אינו כלי ראשון, אלא "כלי שני", ואין המים שבכלי שני יכולים לגרום להפלטת מה שבלוע בתוך הכלי שמגעילים בתוכו.

cause the vessel immersed into it to release its Chametz flavor).

Koshering

Flatware

Thus, knives, spoons, and the like can be koshered by immersing them into water boiled in a pot on the flame or an electric kettle by first immersing one end of the knife followed by the other end. (If the handle of the knife is made of wood, it cannot be koshered through *Hag'ala*.)

Before performing *Hag'ala*, one must clean the vessel thoroughly and make sure no residue or rust remains. It is especially preferable not to use a vessel with hot Chametz (or meat or dairy throughout the year) within twenty-four hours before *Hag'ala* is performed.

Wooden

Utensils

Wooden vessels retain the same law as metal and they can be koshered by performing *Hag'ala* in a pot of boiling water on the fire and so on and so forth, depending on the way it was used. The same applies to vessels

סכו"ם

הכשרת

ולכן, סכינים וכפות וכיוצא בזה, אפשר להגעילים ולהכשירם בתוך מים רותחים שבקומקום החשמלי. ואין צורך להכניס את כל הסכין בבת אחת לקומקום, אלא די בכך שיכניס תחילה צד אחד של הסכין ולאחר מכן את צידו השני. (ואם הידית של הסכין עשויה עץ אי אפשר להכשירה בהגעלה).

וכמובן שלפני ההגעלה יש לנקות את הכלים היטב לבל ישאר בהם שום שמץ לכלוך או חלודה. ויש להשתדל מאד שלא להשתמש בכלי למאכלי חמץ (או בשר או חלב בשרא ימות השנה) במשך עשרים וארבע שעות לפני שמגעילים אותם.

עץ

כלי

כלים שעשויים מעץ, דינם ככלי מתכות, ואופן ההכשרה שלהם הוא כדין כלי מתכות, שאם השתמשו בהם בתוך סיר רותח על גבי האש, יש להגעילים ברותחים בכלי ראשון כפי שהסברנו. וכן על זה הדרך. וכן הדין לגבי

made of bone. Nowadays, dishes made of bone are no longer available.

Vessels Which Need Torching

Skewers and spits which are used with fire but without liquids must be torched with fire until sparks emerge, i.e. when the metal turns red. The same applies to a "Wonder Pot" which is used to bake Chametz cakes throughout the year which can only be koshered by torching it with fire until the metal turns red-hot. Usually, this is not practical with regards to pots and one must therefore purchase new pots for Pesach. Nevertheless, a pot which was used only for cooking Chametz throughout the year can be koshered with *Hag'ala* as we have explained.

In the next Halacha, we shall, G-d-willing, discuss this matter further.

We have explained that on Pesach, one must use vessels and dishes that have not absorbed Chametz, meaning either new vessels (or

כלים העשויים מעצמות. ובזמנינו כלים העשויים מעצמות אינם מצויים בכלל.

כלים שצריכים ליבון באש
שפודים ואסכלאות שמשתמשים בהם באש בלא אמצעות נוזלים, צריכים ליבון באש ממש עד שיהיו ניצוצות ניתזין מהם. כלומר, עד שיאדים הברזל. וכן הדין ב"סיר פלא" שאופים בו עוגה חמץ על גבי הכיריים במשך כל ימות השנה, ההכשר שלו הוא רק על ידי "ליבון חמור" דהיינו ליבון על גבי אש עד שיאדים הברזל. ובסירים בדרך כלל הדבר אינו אפשרי מבחינה מעשית ולכן בהכרח יש לקנות סיר חדש. אבל סיר שהשתמשו בו רק לבישול, יש לו הכשר כאמור על ידי הגעלה במים רותחים.

שיש להשתמש בפסח בכלים שלא נבלע בהם חמץ. כלומר, כלים חדשים (או מיוחדים

vessels designated specially for Pesach use) or vessels that have been koshered for Pesach. Usually, the way to kosher a vessel is in the same manner it is normally used.

Koshering Plates

Regarding plates and bowls that hot foods are placed in but are not used as a real “*Keli Rishon*” (i.e. a vessel with boiling hot liquid directly on the fire or heat source), meaning that when food is placed in them, it is usually dished out of another pot (and this pot was the “*Keli Rishon*” where the water was actually boiled), their koshering process is in the way it is used, i.e. through pouring boiling water on them from a “*Keli Rishon*” (for instance, from an electric kettle that water was boiled in) and in this way, it will be permissible to use it on Pesach.

Porcelain or Pottery Vessels

Nevertheless, the above only applies to plates made out of plastic or metal; however, plates made of pottery cannot be koshered for Pesach, for

לפסח), או כלים שהוכשרו לפסח. ובדרך כלל צורת ההכשר של הכלי היא כדרך השימוש בו.

הכשרת צלחות

צלחות וקערות, ששמים בהן מאכלים חמים, אבל לא משתמשים בהם ככלי ראשון ממש, כלומר, לא מניחים אותן על גבי האש ממש, אלא יוצקים לתוכן מאכלים חמים, צורת ההכשרה שלהן, היא באותו אופן שהן בלעו, כלומר, יש לערות (לשפוך) עליהן מים רותחים מקומקום חשמלי. ועל ידי כך יהיה מותר להשתמש בהן בפסח.

כלי פורצלן

אולם כל זה נכון לגבי צלחות פלסטיק או מתכת, אבל צלחות חרס, אין שום אפשרות

the Torah states that pottery can never release what it has absorbed, as the verse states, "An earthenware vessel that has been cooked shall be broken." The same applies to ceramic, and china vessels in that they cannot be koshered for Pesach. Once, in the year 5730 (1970) when Maran zt"l was serving as the Chief Rabbi of Tel Aviv-Yaffo, Maran zt"l heard that some hall and restaurant owners wished to kosher ceramic dishes for Pesach at which point he sent them a letter stating that according to Halacha, one cannot kosher such dishes for Pesach. Maran zt"l instructed them to purchase new dishes for Pesach and only then would they receive authorization from the rabbinate to operate on Pesach. (Yalkut Yosef, Volume 3, page 399)

The Radbaz writes (Volume 3, Chapter 401) that porcelain vessels retain exactly the same law as pottery and it is therefore impossible to kosher it. Several great Poskim concur, including the Peri Chadash,

להכשיר אותן לפסח. כי התורה הקדושה העידה על כלי חרס שלעולם אינם פולטים את כל מה שבלוע בהם, שנאמר "וְכִלֵי חֶרֶשׁ אֶשֶׁר תִּבְשַׁל בּוֹ יִשְׁבְּרוּ". והוא הדין לגבי כלי "חרסינה", שאין שום אפשרות להכשירם לפסח. ומעשה היה בשנת התש"ל (1970), בזמן שמרן זצ"ל כיהן במשרת הרב הראשי לתל אביב יפו, ששמע מרן זצ"ל על אולמות ומסעדות שרוצים להכשיר כלי חרסינה לפסח, ושלה אליהם מרן זצ"ל שעל פי ההלכה אין אפשרות להכשיר כלים אלו לפסח, והורה להם לקנות כלים חדשים מיוחדים לפסח ורק אז יקבלו אישור לפתוח את האולמות והמסעדות בפסח. (ילקוט יוסף ח"ג עמוד שצט)

כתב הרדב"ז (ח"ג סימן תא), שכלי פורצלן, דינם ככלי חרס ממש, שאין אפשרות להכשירם. והסכימו על זה גדולי הפוסקים,

Hagaon Rabbeinu Eliyahu Yisrael in his Sefer Shenei Eliyahu, and Hagaon Rabbeinu Chaim Palagi in his Sefer Mo'ed Le'Kol Chai, among others.

Frying

Regarding pans that are used to fry Chametz foods in oil, there is a disagreement among the Poskim whether it can be halachically considered like a pot that Chametz foods are cooked in and *Hag'ala* will be sufficient or since not much liquid is used to fry foods in it, it should have the halachic status of skewers which require "*Libun*," torching with fire. The custom of Sephardic Jewry is that *Hag'ala* is sufficient for frying pans (during the rest of the year, if the frying pan absorbed actual prohibited foods, it must be torched with fire even according to the Sephardic custom) while the Ashkenazim customarily require *Libun* with fire for these pans.

Maran Rabbeinu Ovadia Yosef *zt"l* writes that even according to the

ובכללם הפרי חדש והגאון רבי אליהו ישראל בספר שני אליהו והגאון רבי חיים פלאג'י בספר מועד לכל חי. ועוד.

מחבת

מחבת, שמטגנים בה מאכלי חמץ בשמן, נחלקו בו הפוסקים אם דינה כדין סיר שמבשלים בו תבשילים של חמץ שדי לו בהגעלה, או שמא מכיון שאין בה נוזלים כל כך, דינה כדין שיפודים שצריכים ליבון על ידי אש. ומנהג הספרדים הוא שדי למחבת בהגעלה לגבי פסח (ובשאר ימות השנה אם בלעה המחבת טעם איסור ממש, יש להכשירה על ידי ליבון באש ממש). אבל למנהג האשכנזים יש להצריך ליבון באש למחבת.

Ashkenazi custom, it is not necessary to fire up the pan to such a degree that it turns red-hot; rather, a light *Libun*, i.e. that it becomes hot enough from the fire that if a straw would come in contact with the pan it would burn, is sufficient.

The Refrigerator

The refrigerator should be thoroughly cleaned so that not even a crumb of Chametz remains and it is then permissible to be used on Pesach without hindrance, for it has never absorbed any Chametz flavor since it is always used with cold foods.

We have previously discussed that just as one should designate vessels for milk and meat respectively, likewise, regarding the holiday of

Pesach, one should not use one's regular Chametz vessels that were used all year round; rather, one

וכתב מרן רבינו הגדול רבי עובדיה יוסף זצ"ל, שאף למנהג האשכנזים אין צורך שהמחבת תרתח על ידי אש עד שהיא תאדים, אלא די בליבון קל, שהמחבת תתחמם עד שאם ישימו עליה קש הוא ישרף.

המקרר

המקרר, יש לנקותו היטב היטב, שלא ישאר בו שום פירור חמץ, ולאחר מכן אפשר להשתמש בו לפסח בלי חשש, שהרי הוא לא בלע טעם איסור כלל, כי משתמשים בו תמיד למאכלים צוננים.

should designate special kosher for Pesach vessels.

Nevertheless, there are ways to make vessels that were used for Chametz kosher for Pesach use.

Plastic utensils are able to be koshered according to their use, meaning that if they were used with cold items, a thorough washing is sufficient, and if they were used as a "Keli Sheni", meaning that hot foods were dished into them from a pot boiled on a flame, they may be koshered by pouring boiling water from a "Keli Rishon" (a pot where the water was boiled) onto them. As we have explained in a previous Halacha, this may be performed by pouring boiling water directly from an electric kettle onto the plastic utensil.

Therefore, if a plastic tablecloth (non-disposable) was draped over the table during the course of the year which hot Chametz quite possibly may have spilled onto, it may be koshered with a thorough cleaning

הכשר הכיורים והמטבח

כבר ביארנו, שכשם שיש לייחד כלים נפרדים למאכלי בשר ולמאכלי חלב, כמו כן בחג הפסח, אסור להשתמש בכלים של כל השנה, אלא יש לייחד כלים כשרים לפסח.

ואמנם יש אופנים בהם ניתן להכשיר כלי שהשתמשו בו בחמץ, ולעשותו כשר לפסח.

כלי פלסטיק, יש להם הכשר לפסח כדרך תשמישן, דהיינו שאם נשתמשו בהם בצונן, די להם בשטיפה יסודית, ואם נשתמשו בהם בכלי שני, דהיינו שיצקו לתוכם מאכלים חמים מסיר אחר, יש להם הכשר על ידי עירוי מים רותחים מכלי ראשון, וכפי שכבר הסברנו, שניתן לעשות זאת על ידי יציקת מים רותחים מהקומקום החשמלי ישירות על גבי כלי הפלסטיק.

ולפיכך "שעונית" (שהיא מפה מחומר פלסטי) שהייתה פרושה על גבי השולחן במשך כל השנה, ויש לחוש

followed by pouring boiling water from a “*Keli Rishon*” onto it. Similarly, it may be koshered through laundering it in boiling water.

If a table was eaten on during the course of the year without the use of a tablecloth, the table may be koshered with a thorough cleaning followed by pouring boiling water from a “*Keli Rishon*” onto it, as above. If one does not wish to pour boiling water onto the table so as not to ruin it or for any other reason, one may eat on this table during the holiday of Pesach by using a new regular or plastic tablecloth.

Kitchen countertops have the same halachic status as the table and may be koshered through pouring boiling water from a “*Keli Rishon*” onto them after being thoroughly cleaned. Similarly, kitchen sinks (even if they are made of ceramic) may be koshered through pouring boiling water from a “*Keli Rishon*” onto them, and this is sufficient. Some act more

שנשפכו על גביה מאכלי חמץ רותחים במשך השנה. אפשר להכשירה על ידי ניקיון יסודי, ועירו מי רותחים מכלי ראשון על גבי השעוונית, וכן ניתן להכשיר את השעוונית, על ידי כיבוס במים רותחים.

ואם אכלו על השלחן בלא הפסק מפה נוהגים להכשירו על ידי ניקיון יסודי ועירו במים רותחים כנ"ל. ואם אין רוצים לערות מי רותחים על גבי השלחן כדי שלא יתקלקל או מאיזה סיבה שתהיה, מותר לאכול על גביו בחג הפסח על ידי שיפרוש עליו מפה או שעוונית.

דין השיש שבמטבח הרי הוא כדין השלחן, ואפשר להכשירו לפסח על ידי שיערו עליו מי רותחים מכלי ראשון אחרי ניקוי יסודי. וכמו כן יש להכשיר את הכיורים בבית (אף אם הם עשויים חרסינה) על ידי עירו מי רותחים מכלי ראשון, ודי בזה. ויש המחמירים לצפות את השיש והכיור בנייר אלומיניום.

stringently and cover the countertops and sinks with aluminum foil.

Rabbeinu Yehuda Ha'Chassid writes that since the laws of *Hag'ala* are tedious and detailed, it is proper to appoint a prominent Torah scholar to oversee the process of *Hag'ala* of utensils. Similarly, if one encounters a question regarding any Pesach-related issue, one should consult a leading halachic authority to guide him on the true Torah path.

ונכון לעשות כן על ידי נייר חזק ועבה, כדי שלא יקרע בקלות.

כתב רבינו יהודה החסיד, שבהיות ודיני הגעלה מרובים מאד בפרטיהם ובפרטי פרטים, ראוי למנות בעל תורה להשגיח על הגעלת כלים. וכן בכל מקרה שמתעוררת שאלה בדיני פסח, צריך כל אדם לפנות לתלמיד חכם אמיתי שיורה לו הדרך אשר ילך בה ואת המעשה אשר יעשון.