

## תנור אפייה ביתי

### א. מנגנון הפעולה ואופן השימוש



תנור אפייה הוא מכשיר בסיסי במטבח, המשמש להכנת מאכלים רבים.<sup>1</sup> תא האפייה של התנור מכיל גופי חימום מתכתיים ליצירת חום גבוה הנצרך לאפייה. גופי החימום מתלהטים בעקבות התנגדות לזרם החשמלי שמועבר דרכם. תא האפייה מבודד היטב מהסביבה החיצונית לצמצום איבוד חום ולהגנה על סביבת התנור מפני החום הגבוה. גוף החימום מותקן בתחתית תא האפייה, ולעיתים גוף חימום נוסף מותקן גם בגוף של תא האפייה או בחלק האחורי של התנור. גוף החימום העליון סמוי או גלוי (גריל), גוף החימום התחתון הוא סמוי, בגרד כלל. תוכנית ההפעלה ורמת החום נקבעות בלוח הבקרה של התנור ע"י כיוונון כפתורים מכניים או פיקוד דיגיטלי בהתאם לדגם. תרמוסטט הנמצא על דופן תא האפייה והמחובר ללוח הבקרה



מאפשר שליטה על חום התנור במהלך פעולתו. ברוב סוגי התנורים יש פתח אוורור וצינור אוורור המוביל את האוויר החם כלפי מעלה. בדרך כלל פתח וצינור האוורור נמצאים בחלק האחורי של התנור. בתנורים דו-תאיים ישנם שני תאי אפייה אחד מעל השני. שני התאים בנויים בדרך כלל כתאים נפרדים המונחים זה מעל זה ומחוברים זה לזה במסגרת משותפת. לשני התאים יש צינורות אוורור נפרדים או מחוברים. בדלת התנור ישנו חלון אטום העשוי זכוכית מחוסמת, המאפשר לראות את חלל התנור.

#### פתחי האוורור – מימין

פתח האוורור של התא העליון, מסומן בחץ אדום; משמאל פתח האוורור של התא התחתון, מסומן בחץ כחול. בתחתית התמונה, הדופן האחורית של התנור לאחר פירוקה ממנו

### ב. דיון הלכתי

#### 1. צדדי הדיון

שבת: פשוט שאסור להפעיל את התנור בשבת – הן משום עצם הפעלת מכשיר חשמלי בשבת, הן משום מבעיר בהדלקת גופי החימום. פשוט שם שאסור לבשל מאכלים בשבת בתנור שהופעל מבעוד יום. המצב המעורר דיון הוא מצב שבת, שבו התנור משמש לחימום מאכלים שבושלו כל צרכם, וכן לשמירת חומם של מאכלים שהתבשלו כל צרכם ונכנסו לשבת כשהם חמים. למעשה, באופן זה, התנור ממלא תפקיד דומה לזה של ארון חימום, שתואר לעיל (פרק \*). יש לברר האם וכיצד ניתן להשתמש בתנור לצרכים אלה.

פסח וכשרות: יש לברר האם וכיצד ניתן להכשיר לפסח תנור ששימש לאפיית מאכלי חמץ, וכן תנור ששימש בעבר אדם שלא הקפיד על הלכות כשרות. בנוסף, יש לדון מהי מידת ההפרדה הנדרשת בין תאי התנור, על מנת להתיר שימוש בהם לבשרי וחלבי בזמנים נפרדים, או אף בו זמנית.

<sup>1</sup> תנורים רבים כוללים גם כיריים באופן מובנה. מבחינה הלכתית מדובר בשני מכשירים שונים, והמפרט הנוכחי עוסק רק בתנור ולא בכיריים.

## 2. מצב 'שבת'

מצב שבת, הוא מצב בו התנור משמש לחימום מאכלים שבושלו כל צרכם, וכן לשמירת חומם של מאכלים שהתבשלו כל צרכם ונכנסו לשבת כשהם חמים, בהתאם להלכה.

כאמור, מצב שבת לא נועד לאפייה אלא לחימום ושמירת חום בלבד.<sup>2</sup> 'מצב שבת' תקין משתמש בגוף חימום (סמוי) נוסף, הנמצא בתחתית תא האפייה, שאינו מחובר לתרמוסטט.<sup>3</sup> כך אפשר לפתוח את דלת התנור גם בזמן שגוף החימום (שדינו כאש) פועל מבלי להשפיע עליו כלל.<sup>4</sup> במצב שבת, גם נבדק שאין חיישן דלת לתאורה או חיישנים אחרים לתועלת הצרכן הנדלקים בזמן השימוש בתנור.<sup>5</sup>

בשונה מפלטת שבת, בתנור ישנה אפשרות לשלוט בחום האש, וממילא יש לעיין אם עובדה זו אוסרת את השימוש בתנור בשבת מדין 'חשש חיתוי' (שהייה). לפי חלק מהפוסקים, אין חשש חיתוי במקרה של גוף

---

<sup>2</sup> ראו מפרט הלכתי **פלטת שבת**. ראו שם בהרחבה בעניין חשש חיתוי, מחזי כמבשל והטמנה. להלן נציין את היחס בין פלטה לתנור בנושאים אלו.

<sup>3</sup> בתנורים שבהם יש טיימר, ישנה אפשרות להכניס מאכל לפני שבת ולכוון את השעון כך שהאפייה תסתיים בשבת. דבר זה מותר בתנאי שדלת התנור לא תיפתח כלל בזמן השבת, עד שהטיימר יכבה את פעולת התנור לגמרי. כמו כן, יש לוודא שהמאכל יגיע לפני שבת למצב שבו הוא לאכילה.

<sup>4</sup> יש פוסקים הסוברים שמותר לפתוח דלת גם כשיש תרמוסטט בתנור מכיוון שאין זה ברור שפתיחת הדלת תגרום להפעלת או כיבוי גוף החימום (שו"ת אג"מ או"ח ד, עד, בישול כ; אמנם מלשון השאלה יש מקום להבנה מחמירה יותר בדברי האג"מ, ראו: ספר הלכות שבת (איידר, תשל"ה), תשובות הגאון רשכבה"ג מרן מוהר"ר משה פיינשטיין שליט"א (עמ' טו אות לג); לשון השאלה: 'ולוקח כשמנה פעמים להוציא אוכלים ולהבעיר אש'; ראו גם עמ' 380 הערות תתס-תתסא). עם זאת, רבים אסרו זאת (שו"ת חלקת יעקב, או"ח עז; שו"ת משנה הלכות ה, מ; שמירת שבת כהלכתה א, כט; וראו שו"ת מנחת שלמה א, י, ה), מכמה טעמים: א. מדובר על איסור תורה. ב. ספק פסיק רישא אינו דומה למקרה רגיל של אינו מתכוון ואינו פסיק רישא, ויש אחרונים שהחמירו בו (ראו לעיל עמ' \* הערה \*). ג. כאן ישנה סבירות גדולה להשפעה מיידית על גוף החימום כיוון שגוף התא של התנור הוא קטן, בשונה למשל ממקרר והפרש הטמפרטורות בין פנים התנור לחלל החדר הוא גדול מאד, ולכן השפעת פתיחת הדלת על הטמפרטורה ועל הפעלת גוף החימום היא הרבה יותר קרובה. ועם זאת, יש מי שכתב שמעיקר הדין אין חילוק בין תנור למקרר, והמתירים במקרה יתירו גם בתנור (ארחות שבת כו, טז).

חשוב לדעת שישנם תנורים בהם חיישן דלת או תרמוסטט מכבה מיד את גוף החימום או מערכת הטורבו (מאוורר) בזמן הפתיחה ומדליקו בזמן הסגירה (ולעיתים אף הדלקת וכיבוי התאורה) ולעיתים אף מכונים בשם 'מצב שבת' (כנראה משום החום הנמוך), ויש בכך איסור (כושרות: <https://katzr.net/cc7b44>, בד"ץ <https://katzr.net/6c54fd> (The Power of Shabbos, עמ' 103; ראו שם עמ' 104 הערה 95 דעות מה שיהיו הזמן הנצרך עד להשפעה על גוף החימום).

עוד חשוב לציין שיש 'מצב שבת', בעיקר במכונים בחו"ל, שנועד ליום טוב, ושנוי במחלוקת, ראו על כך בספרו של הרב חיים ג'קטר (The Power of Shabbos, עמ' 169-172). בהקשר לכך, יש לציין שלא כל ההייה של מכשיר חשמלי נחשבת גרמא, אלא יש צורך בכוח חיצוני שיגרום להפעלה, ראו פרק \* (גרמא).

עוד בנושא זה, וכן בנוגע לשאלה מה לעשות במקום שאין אפשרות לפלטה, ראו: הרב מנשה צימרמן, חימום אוכל בשבת באמצעות תנור, אמונת עתיך 137 (תשרי תשפ"ג) עמ' 24-28. בנוגע לבעיה של חוסר מקום (המוזכרת בתחילת המאמר הנ"ל), יש להוסיף שישנם פלטות ומודלריות שיכולות להוות פתרון.

<sup>5</sup> בדיקה זה נצרכת גם עבור שימוש בתנור כמקום אחסון, כגון לעוגות.

חימום בתנור, מכיוון שחום האש איננו דועך וגוף החימום הוא סמוי.<sup>6</sup> אמנם הרבה פוסקים אינם סבורים כך, ולכן יש לבטל או לכסות את הלחצנים.<sup>7</sup> כמו כן יש צורך בסימון המורה על מצב שבת.<sup>8</sup>

עם זאת, השימוש בתנור אפילו במצב שבת, ממש 'נראה כמבשיל', מאחר ומשתמשים בתא האפיה בימות החול לאפיה, ולכן יש איסור בהכנסת האוכל לתנור במהלך השבת.<sup>9</sup> על מנת להימנע מאיסור זה, חובה להשאיר את דלת התנור פתוחה באופן בולט. יש לבצע זאת באופן שלא גורם לסכנה בטיחותית.

אין לחשוש כאן לאיסור הטמנה, כיוון שהטמנה היא רק בדבר העוטר את המאכל ישירות, ולא במצב כזה בו המאכל מוקף באוויר.<sup>10</sup>

### 3. בשר וחלב

התורה אוסרת לבשל יחד בשר וחלב. ביחס לבישול בשר וחלב בתנור אחד נחלקו הפוסקים האם יש מקום לאסרו (מצד ריחא או זיעה, כפי שיבואר). יש לחלק בין מקרה של אפייה באותו תא, ובין אפייה בתאים שונים עם או בלי הפרדת אוויר.

#### 3.1. בשר וחלב באותו תא

הדיון העיקרי המוזכר בפוסקים הקלאסיים בנוגע לבישול בתנור הוא דין ריחא, אמנם פוסקי דורנו דנו בעיקר בדין זיעה, והסיבה לכך תבואר בסמוך.

ריחא - בגמרא וראשונים יש דיון אם 'ריחא מילתא או לאו מילתא'<sup>11</sup> - כלומר, האם ריח הנובע ממאכל נחשב כמאכל עצמו. הדיון נוגע למצבים בהם ריח של תבשיל אחד עלול להגיע לתבשיל אחר, כגון בישול של שני תבשילים בתוך תא אחד. הכרעת השו"ע היא שבתנור גדול (מעל י"ב עשרונים - כ-30 ליטר לר"ח נאה

---

<sup>6</sup> יש הסוברים שפלטה נחשבת כאש גלויה (ולא גרופה וקטומה) מכיוון שכך דרך החימום של גוף חימום זה, אף שגוף החימום סמוי מן העין (חזו"א או"ח לח, ב; שמירת שבת כהלכתה א, כט). אך יש שחלקו על הנחה זו (יביע אומר ו, או"ח לב; ושם גם הביא את דעת הפוסקים הסבורים שאין לחשוש לחיתוי בדבר שאינו הולך ונחלש ומתעמעם). ראו עוד במפרט ההלכתי לפלטת שבת.

<sup>7</sup> בשונה מפלטת שבת, במצב שבת של התנור יש לעיתים אפשרות להגביר את החום, על ידי כפתור האחראי על גוף חימום אחר. למעשה נראה שמעיקר הדין אין לחלק בין המקרים, וגם במצב זה אין חשש של חיתוי מכיוון שהאש עצמה גרופה וקטומה (ראו שמירת שבת כהלכתה א, כ אות ה; א, ל ובהערות שם, ובפרט בהערה רח). עוד אפשר לצרף כאן את דעת הסוברים שחשש חיתוי הוא רק באש עצמה ולא בגוף חימום אחר (שו"ת אגרות משה או"ח א, צג; שו"ת אורחותיך למדני ג, יח).

<sup>8</sup> למהדריך, יש להעדיף אפשרות של ביטול הלחצנים. ביטול הכפתורים יועיל לפי רבים הסוברים שדי בפעולה המונעת את החיתוי ואין צורך בפעולה באש עצמה (שו"ת הר צבי או"ח א, קלו; שו"ת שבט הלוי א, צט; ט, נג, א; שו"ת יביע אומר י, או"ח כו, א; שו"ת אורחותיך למדני ג, יח). לגבי כיסוי עם פתק בלבד (שכתוב בו 'שבת', אך ללא ביטול הכפתור), משמע בביאור הלכה (רעה, א ד"ה לאור) שיש להתיר גם כאשר אין דעיכה עצמית של הנר, ונראה שיש ללמוד משם לחיתוי (שמירת שבת כהלכתה א, הערה פג). ובהדבקות נייר דבק יתכן שהדבר קל עוד יותר, והתיר זאת בארחות שבת (א, ב, יח), ע"פ שער הציון (רעה, ב).

<sup>9</sup> ראו ביאור הלכה (שם), שו"ת ציץ אליעזר (ז, טז). מדבריהם עולה שגם במקום שבו היה מקום לחשוש ולגזור - יש מקום להתיר על ידי תזכורת. היות ויש פוסקים שאין להסתפק בכיסוי הכפתורים, לכן ראוי לשים גם תזכורת עם סימון שבת, דבר שיתכן שמועיל לפי שיטה זו. גם מצד ההרגשה ואווירת השבת ראוי לנהוג כך.

<sup>10</sup> שו"ע (או"ח רנג, א).

<sup>11</sup> תוס' (שבת מח, א ד"ה דזיתים), טוש"ע (או"ח רנו, ח). גם האוסרים בסיר בישול איטי (הרש"א והרי"א, ראו להלן בערכו, הערות \*-\*) יתירו כאן, כי ההטמנה היא רק במקצת (כמבואר להלן שם). עוד טעם לנקוט שאין כאן הטמנה הוא, שיש סוברים שאין הטמנה בדבר שאי אפשר לטלטלו - תוס' (שם), מג"א (רנג, יז), שו"ע הרב (או"ח רנו, י).

<sup>12</sup> ראו למשל: פסחים עו, ב, עבודה זרה סו, ב, ובראשונים שם, ר"ף חולין לא, ב, רמב"ם מאכלות אסורות טו, לג, ראב"ה פסחים תקז, טשו"ע יו"ד צז, ג, וקח, א-ב ובנו"כ שם.

וכ-50 ליטר לחזו"א) עם פתח, אין שום איסור ריחא אפילו לכתחילה.<sup>12</sup> הרמ"א מחמיר לכתחילה במצב זה, אך מתיר בדיעבד.<sup>13</sup> התנורים כיום בדרך כלל גדולים, והיות ויש להם פתח אוורור לכן הם נחשבים תנור עם פתח. ממילא, רק לשיטת הרמ"א יש מקום לאסור לכתחילה. גם לפי שיטת הרמ"א ישנם מצבים בהם אין חוששים לריחא, ביניהם במקרה שהמאכלים לא מבושלים יחד אלא בזה אחר זה, בשונה מדין זיעה החמור יותר (כפי שיבואר בסמוך).<sup>14</sup> לכן עיקר הדיון בפוסקי זמננו בנוגע לשימוש בתנור, נוגע לדין זיעה, שהוא דין חמור יותר.

זיעה – לפי הכרעת הפוסקים יש להחשיב אדים היוצאים מהמאכל כמו המאכל עצמו,<sup>15</sup> והדבר מכונה 'זיעה' בלשון הפוסקים. ממילא עולה השאלה האם יש לחוש שבתנור המשמש גם לבשר וגם לחלב יש איסור בישול בשר וחלב הנובע מהזיעה היוצאת מהמאכלים. ואכן, בשימוש בתנור באותו תא עבור בשר חלב יחד באותו זמן, מוסכם על הפוסקים שיש לחוש לאיסור בישול בשר וחלב מחמת הזיעה.<sup>16</sup> כמו כן, מוסכם על הרבה פוסקים שאין לאפות בשר וחלב באותו תא בזה אחר זה (ללא הכשרה ראויה) עקב 'הזיעה'.<sup>17</sup> היינו, האדים הנוצרים מהמאכל במהלך האפייה יתעבו וייספגו בדפנות התא<sup>18</sup> ועלולים להתערב באדי התבשיל (ובתבשיל עצמו, אם יטפטפו בחזרה) מהמין האחר שיבוא אחריהם.<sup>19</sup>

### 3.2. שימוש בשר וחלב בתאים נפרדים

<sup>12</sup> יו"ד קח, א.

<sup>13</sup> שם

<sup>14</sup> שם. ראו גם שו"ת אג"מ א, נט.

<sup>15</sup> בכך הוא שונה מדין 'ריחא' שיש עליו דיון אם הוא דבר ממשי או לא, כנזכר לעיל. ראו על כך בשו"ת הרא"ש כ, כו ע"פ המשנה מכשירין ב, א, וראו בשו"ת יביע אומר או"ח ה, ז, ו. פסיקה זו מובאת בשו"ע (צב, ח) ורמ"א (יו"ד קח, א) ושאר הפוסקים.

<sup>16</sup> כך מתבאר מדברי הפוסקים בהערה הבאה \* . לא נכנס כאן לדיון על בישול מאכלים מכוסים או יבשים ובפרטים נוספים הנוגעים לדין איסור והיתר.

<sup>17</sup> הרמ"א כותב במפורש שאיסור זיעה קיים גם בזה אחר זה (יו"ד קח, א). אמנם הפוסקים דנו באריכות בדין התנור בגלל כמה סברות, ביניהם שיתכן שבתנורים המצויים כיום כלל לא נוצרת זיעה או שהיא נשרפת ואיננה מעבירה טעם. אגרות משה (יו"ד א, מ; א, נט), מנחת יצחק (ה, כ), יביע אומר (ה, יו"ד ז), תשובות והנהגות (א, תל). הפוסקים הללו התייחסו לאופן ההכשרה בעקבות הזיעה. וראו עוד פוסקים הסוברים שיש זיעה בתנורים שלנו: מהרש"ם (ג, רח), חלקת יעקב (יו"ד, כג), מנחת שלמה (ב, סז), משנה הלכות (טז, י), קול אליהו (טופיק; יו"ד, ב), תפילה למשה (לוי; ה, כג), אור לציון (ג, י, ב), דבר חברון (יו"ד ב, פח), שיח נחום (סי' מז), מאמר מרדכי מועדים (כג, כח), קובץ מבית לוי (ה עמ' כו), ספר דיני בשר וחלב (עמ' תמו-תנב). פוסקים אלו נחלקו באופן ההכשרה הראוי, יש ביניהם המקילים (וסוברים שמדליקים למשך זמן כלשהו לחום הגבוה ביותר) ויש ביניהם המחמירים וסוברים שראוי כלל לא להכשיר. בגוף הדברים נציג שיטה ממצעת ומרכזית אחת. ראוי לציין שבאפייה של מאכלים אחד אחר השני אין חשש של 'ריחא' (רמ"א יו"ד קח, א; שו"ת אג"מ א, נט), ולכן לא הארכנו בהלכות ובשיטות השונות בדין 'ריחא'.

<sup>18</sup> אמנם, התעבות האדים תלויה בהפרשי חום בין הדבר החם וסביבתו ובעוד גורמים שלא בהכרח קיימים בתבשיל הנמצא בתא אפייה חם וסגור. בנוסף, גופי החימום שורפים מייד את האדים ואינם מאפשרים את העיבוי. עקב טענות אלו יש הסוברים שאין צורך לחשוש לזיעה בתנור שגופי החימום שלו גלויים. כך דעת הר"ז לב (מערכי לב פי"א, ובמאמר 'המיקרוגל בהלכה', תחומין ח, עמ' 21), וכן ישנה משמעות בכמה אחרונים (שו"ת להורות נתן ז, סב; אבן יקרה ג, יח; ישכיל עבדי יו"ד ז, ד, ר"י קאפח על הרמב"ם ה' מאכלות אסורות טו, לג). כמו כן, הובאו עוד דעות מקילות בבדי השולחן (צב, ח ד"ה לכתחילה).

<sup>19</sup> מקור הדין של זיעה בבשר וחלב מופיע לגבי דין מכסה של סיר ובעוד מקומות, ראו: שו"ע (יו"ד צג, א; צב, ח). התנור דומה יותר למקרה (שנלמד משם) של אפייה מתחת למחבת שהזיעה, המובא ברמ"א (קח, א). בשו"ע ורמ"א (וכן בגמרות הדנות בבשר וחלב), כמעט ואין התייחסות לבעיה של זיעה בתנור, וישנה רק התייחסות לבעיה (הפחות חמורה) של 'ריחא' (יו"ד קח, א). הסבר אפשרי לכך הוא ההבדל הבולט בין התנורים בעבר לתנורים היום בנוגע לבידוד של תא האפייה (ערוך השולחן צב, נה). להסברים אחרים מצמצמים את המושג זיעה באופן כזה או אחר, ראו מהרש"ם (ד, קיט), הלכה ערוכה – כשרות המאכלים (עמ' רא-רט) וטל חיים - בשר בחלב ותערובות (סי' ז). וראו בינת צבי (שוב; ענייני זיעה, עמ' נא-סא).

הרבה מהפוסקים סבורים שאם יש חיבור בין התאים, כלומר שתחתית התא העליון היא תקרת התא התחתון (מצב דומה יתכן גם בפאנל הקדמי), אזי יש להחשיב את כל התנור כתא אחד, ולכן אין לבשל בשר וחלב באותו תנור, גם אחד לאחר השני.<sup>20</sup> הסיבה לכך היא שיש לחוש שהאדים ממינים שונים (בשר וחלב) נספגים בדופן המחברת ומתבשלים בה בתערובת אסורה.

בתנור דו תאי שאין בו חיבור בין התאים,<sup>21</sup> אפשר לייחד תא אחד לבשר ותא אחד לחלב<sup>22</sup> משום שבמקרה זה אין חשש לפליטת האדים של מין אחד בתא של המין השני דרך הדופן המחברת.

### 3.3. תאים נפרדים עם אוורור נפרד

בנוגע לאפייה בשני התאים באותו זמן או בזמנים נפרדים – הדין יהיה תלוי בשאלה אם יש פתחי אוורור נפרדים, אם אין פתחי אוורור נפרדים יש לחשוש למעבר אדים דרך פתחי האוורור, ולכן לא ראוי לאפות באותו זמן. אם מדובר על תנור דו-תאי של תאים שאינם מחוברים, עם צינורות אוורור נפרדים, ונבדק, על ידי גורם מוסמך מבחינה טכנולוגית, שאין מעבר של אדים (וק"ו ממשות) בין התאים (בעיקר יש לבדוק את אטימות הגומיות, שהתאים אטומים לגמרי, ושצינורות האוורור נפרדים לגמרי) – אפשר להשתמש בתאים אפילו בבת אחת (הפעלת תא אחד הגורמת לחום בתא השני – אין בזה סיבה לאסור).

במקרים שבהם צינור האוורור, של שני התאים שאין בהם חיבור, מתאחד – יש להימנע מלהשתמש בו זמנית בשני התאים, מחמת חשש לעירוב בין אדים ממינים שונים. בנוסף, יש שחששו לכך שחלק מאדי התא התחתון יכנסו לתא העליון דרך צינור האוורור והציעו לפתוח את דלת התא העליון בזמן הפעולה של התא התחתון, אך זו חומרא בלבד.

### 3.4. זהירות בשימוש בתנור

בכל שימוש בתנור עם שני תאים לצורך בשרי וחלבי, בין בעת אחת ובין בזה אחר זה, יש להיזהר מטעויות וממצבים שבהם בטעות מין אחד מגיע לתא שאינו מיועד לו, ויש לתפעל את השימוש בתנור בשיקול דעת ובחשיבה מראש. למשל, לא כדאי לפתוח את שני התאים באותו זמן. יתכן שמאכל שיוצא מהתא העליון ישפך לתוך התא התחתון. כמו כן, בזמן שהתא התחתון חם, אדים היוצאים ממנו עלולים להיכנס לתא העליון אם הדלת שלו פתוחה.

### 3.5. הכשרת התנור

הכלל הבסיסי בדיני הכשרה הוא 'כבולעו כך פולטו' – באותו אופן שהטעם נבלע כך יש לגרום להוצאתו.<sup>23</sup> בדרך כלל, הצורך בהכשרה הוא בגלל הזיעה הנקלטת בדפנות התנור. הזיעה היא נוזלית, ולכן, יש צורך

---

<sup>20</sup> למשל, ספר הכשרות (א,ג). יש המחמירים גם כאשר התאים נפרדים, עקב החיבור הכללי של כל חלקי התנור בהברגה (ראו מאמרו של הרב משה אהרון שור: בענין בישול במערכת קיטור, בית אהרון וישראל קמד [אב תשס"ט], עמ' קנב-קנה), אך זו דעת מיעוט.

לעומתם, יש הסוברים שגם באותו תא יש מקום להקל ולא לחשוש לזיעה (ראו סוף הערה \*2) או שמספיקה הכשרה קלה של הדלקה לפרק זמן מועט על החום הגבוה ביותר (ראו למשל שו"ת דבר חברון ושו"ת שיח נחום, בסוף הערה \*1). לפי שיטתם בוודאי שיש להקל בתאים נפרדים. אך כאמור לעיל, רוב הפוסקים מחמירים למעשה ואוסרים בישול בשר וחלב באותו תא.

<sup>21</sup> הרב מרדכי אליהו (בכתובת: <http://shut.moreshet.co.il/shut2.asp?id=8695>) סבר שאין להשתמש כלל בתא אחד לחלב ואחד לבשר באותו תנור, וכן נראית דעת הרב אברהם יוסף (בכתובת: <http://shut.moreshet.co.il/shut2.asp?id=182052>), אך בילקוט יוסף (קיצוש"ע יו"ד פט,צ) התיר אפילו בתא מחובר. ראו בהרחבה בספר כשרות ושבט במטבח המודרני (עמ' קנט-קסח).

<sup>22</sup> יש שהמליצו שהתא התחתון יהיה חלבי, מכיוון שיש בו פחות אדים ושמוניות (דיני בשר וחלב [קליין], עמ' ער). ראו גם אספקלריה (גיליון ג [אייר תשע"ט] עמ' 17-19; גליון טז [סיון תש"ף] עמ' 17; 20).

<sup>23</sup> ראו אנציקלופדיה תלמודית ערך 'הגעה' וערך 'ליבון'.

בהכשרה של הגעלה כאשר רוצים להעביר את השימוש בתנור מבשר לחלב.<sup>24</sup> הגעלה רגילה נעשית גם על ידי נוזלים רותחים, אך כמובן, זהו דבר שאינו מעשי לביצוע בתנור. לכן, אפשר להשתמש בליבון קל המועיל כהגעלה,<sup>25</sup> וגדרו למעשה הוא חום שיכול מעשית לשרוף קש.<sup>26</sup> יש לנקות את התנור משאריות אוכל לפני ההכשרה, לחכות עשרים וארבע שעות מזמן השימוש האחרון במאכל מהמין האחר, ולהפעילו על החום המירבי למשך זמן של כ-40 דקות.

#### 4. הכשרה לפסח

רבים הסתייגו מהכשרת תנור לפסח, הן בגלל דלת הזכוכית של התנור (שלפי חלק מהפוסקים אין להכשיר זכוכית) הן בגלל פירורים של חמץ שאולי נכנסו לתוך מבנה תנור ואינם נראים לעין.<sup>27</sup> בנוגע לדלת התנור המכילה זכוכית – ראו בהרחבה בפרק \* (אינדוקציה), ולמעשה אפשר להקל בכך לפחות בשעת הדחק. בנוגע לפירורי החמץ, נראה שאין לחשוש לכך לאחר ניקוי היטב של התנור בחומר פוגם. לעיתים ישנה ממשות אוכל יבש שנגע בדפנות במהלך השימוש בתנור.<sup>28</sup> דרך הכשרתו של כלי שבלע טעם ממאכל יבש היא בליבון חמור, ולכן י"א שלפסח צריך ליבון חמור,<sup>29</sup> מכיוון שחמץ ביחס לפסח נחשב כבליעת איסור.<sup>30</sup> אך ישנן מספר סיבות להסתפק בליבון קל גם עבור פסח,<sup>31</sup> וכן רבים מורים בעת הצורך.<sup>32</sup> את תבניות התנור יש להכשיר לפסח על ידי ליבון חמור, שיכול להרוס את התבניות, כך שאין זה מעשי.<sup>33</sup> למעשה, אין אפשרות לקיים ליבון חמור בתוך התנור משום שנדרש לכך חום גבוה יותר מחום התנור. יש הסוברים שניקוי עצמי (פירוליטי) מועיל.<sup>34</sup> לפני ההכשרה (לא פיירוליטי) יש לנקות שלא תישאר שום ממשות בעלת טעם. ראוי לחכות 24 שעות לפני ההכשרה.<sup>35</sup>

<sup>24</sup> ע"פ הכלל 'כבולעו כך פולטו' (גרמא פסחים ל,ב; שו"ע תנא,ה). ה'זיעה' נחשבת לנוזל.

<sup>25</sup> רמ"א (או"ח תנא,ד), פמ"ג (א"א תנא,כב; וכתב שמועיל בכל ספק ליבון).

<sup>26</sup> לרוב, הדבר מתקיים בתנור המופעל על חום מקסימלי, וראו מאמרו של הרב מנחם פרל, כיסוי פלטה חשמלית ברדיד אלומיניום, תחומין מ (תש"פ), עמ' 361-368, המתאר את הניסויים שנעשו. ועוד, שיש הסוברים שהכלל 'כבולעו כך פולטו' נאמר גם לגבי רמת החום: שו"ת ערוגות הבושם (סי' קיט), שו"ת מנחת יצחק (ג,סז) וראו עוד בשו"ת יחיה דעת (ב,סג), הגעלת כלים (מבוא אות ד).

<sup>27</sup> ראו למשל בשיעורו של הרב מרדכי אליהו (<https://www.yeshiva.org.il/midrash/4646>), ועוד רבים.

<sup>28</sup> בליעה ביבש דורשת ליבון חמור (שו"ע או"ח תנא,טו).

<sup>29</sup> קובץ מבית לוי (א, עמ' ל: הנחגת הר"ש ואזנר), שו"ת אור לציון (ג,יב), הר"מ אליהו (בכתובת: <https://www.yeshiva.org.il/midrash/745>, וכתב לעשות שאלת חכם).

<sup>30</sup> דעת חלק מהראשונים שבליעת חמץ נחשבת כבליעת איסור (רמב"ן ע"ז עו,א; משמרת הבית, בית ד שער ד; שו"ת הרא"ש יד,א), אך יש מהראשונים שחלקו והחשיבו זאת כבליעת היתר (פירוש הראב"ד ע"ז עו,א ד"ה רב אשי; תוס' פסחים ל,ב ד"ה והלכתא). הכרעת הפוסקים היא שיש להחמיר, מלבד אופנים מסויימים בהם ניתן להקל (משנ"ב תנא,כח; לב; שו"ת יחיה דעת ב,סג).

<sup>31</sup> סברות להקל במי שדרכו לבשל על תבנית ולא על תחתית גוף התנור: א. הליכה אחר רוב תשמיש (שו"ע או"ח תנא,ו, וכן הכרעת שו"ת יביע אומר, יו"ד י,נח; וראו משנ"ב תנא,מח ושער הציון ס"ק נא, קמד). ב. אין לחשוש להתזה (שו"ע יו"ד קיח,יא ובנו"כ). ג. דין התנור הוא כחצובות הדורשות רק ליבון קל (משנ"ב תנא,לד; מפקודין אתבונן, הגעלת כלים והכשרת המטבח לפסח). וראו עוד פסקי תשובות (תנא, הערה 40).

<sup>32</sup> שו"ת מנחת שלמה (ב,נא), ר"ע יוסף והר"י יוסף (<https://katzr.net/7c1dc8>), הרב יוסף צבי רימון (<https://katzr.net/a9ed2e>), מכון התורה והארץ (<https://katzr.net/328393>), מכון מדעי טכנולוגי להלכה (<https://katzr.net/3997f0>), כושרות (<https://katzr.net/417fd6>).

<sup>33</sup> מג"א (תנא,כא) על תבניות, שו"ת יחיה דעת (ב,סג). הערת הרב יעקב אריאל: 'למעשה, יש להשתמש בתבניות חדשות או בתבניות חד פעמיות'.

<sup>34</sup> המתירים (יש ביניהם מחלוקת על הטמפרטורה הנצרכת): הר"מ פינשטיין (הגעלת כלים יג, הערה תלא; יסודי ישורון ו, עמ' קנז), הר"ע אוירבך (הכשרת המטבח לפסח, עמ' פה), שו"ת דבר חברון (יו"ד ג,ג), הר"ש מחפוד (מוזכר

לסיכום, שימוש באותו תא לבשר וחלב ופסח:<sup>36</sup> יש לנקות את התנור היטב, להמתין 24 שעות, ולהשאירו דולק על החום הכי גבוה כחצי שעה.<sup>37</sup> בנוגע לפסח, רבים סוברים שאופן זה לא מועיל אם היה חמץ יבש שנגע בדפנות התנור.

### ג. מסקנות הלכה למעשה

1. **שבת**: מצב שבת של תנור מיועד לחימום או שמירת חום ולא לאפייה.
2. לא כל התנורים המפרסמים עצמם ככוללים 'מצב שבת', אכן כשרים או מומלצים לשימוש בשבת.
3. מצב שבת כולל: א. אין תרמוסטט, וגוף החימום עובד באופן קבוע על חום נמוך. ב. כפתורי השליטה על החום מבוטלים, או לפחות ישנו סימון בולט המעיד על קיום מצב שבת. ג. חיישני הדלת מנוטרלים.
4. במקרה של הכנסת מאכלים לתנור במהלך השבת – יש להשאיר את הדלת פתוחה, באופן ניכר, על מנת שהפעולה לא תיראה כפעולת בישול.
5. במהלך השבת, אין להכניס לתנור מאכלים שאינם מבושלים כל צרכם, אלא רק לחמם מאכלים מבושלים ויבשים.
6. אין איסור הטמנה בשימוש במצב שבת של תנור.
7. **בשר וחלב**: אין לאפות בשר וחלב באותו תא של התנור, בין באותו זמן ובין בזה אחר זה.
8. במקרה הצורך, אפשר להכשיר את התנור על מנת להעבירו מבשרי לחלבי על ידי ליבון קל. לבני אשכנז ראוי להימנע מכך, למעט בשעת הדחק.
9. **ליבון קל להכשרת התנור**: יש לנקות עד שלא תישאר שום ממשות טעם, לחכות 24 שעות לפני ההכשרה, ולהפעיל את התנור על החום הגבוה ביותר למשך זמן.
10. ראוי להימנע משימוש בתנור דו-תאי לבשר וחלב, אפילו אחד לאחר השני, כאשר גג התא התחתון הוא רצפת התא העליון.
11. תנור דו-תאי שכל תא בו עשוי מיציקה נפרדת – אפשר להשתמש בו לבשר וחלב, אחד לאחר השני.
12. אפשר להשתמש לבשר וחלב בו זמנית בשני תאים של תנור דו תאי שיש בין תאיו הפרדה מוחלטת, כולל צינורות איזורור נפרדים לגמרי.

---

בשלחן ישראל, חלק השו"ת סי' ב), שו"ת שיח נחום (סי' מז), שו"ת מעשה חושב (היד; וכן הוא באתר מכון מדעי טכנולוגי להלכה, <https://katzr.net/3997f0>, אך מצריכים אישור), ספר הכשרות (א,מד). אך בדי השולחן (סי' צב, ביאורים כ) אסר.

<sup>35</sup> יש לציין לדברי המג"א (או"ח תקט,יא) שאין להעביר כלי מבשרי לחלבי. אמנם בשו"ת מהרש"ם (ב,רמא) כתב שבלבון לא נהגו להחמיר, אך ראו מג"א (תנא,לא) פמ"ג (משב"ז פט,קז) וקובץ הישר והטוב (ניסן תשס"ז, עמ' רעו).

<sup>36</sup> וכן כתב בשו"ת יביע אומר (ה, יו"ד ז), וכן דעת הר"מ אליהו כאשר אין אפשרות אחרת, אך לא לכתחילה (<http://shut.moreshet.co.il/shut2.asp?id=8695>). ראו עוד הכשרות למעשה (עמ' קנה-קנו).

<sup>37</sup> יצוין כי יש הסוברים שאי אפשר להכשיר את **דלת הזכוכית** של התנור, לפי מנהג אשכנז לא להכשיר זכוכית (שו"ע או"ח תנא,כו). הערת הרב יעקב אריאל: 'בשעה"ד הרמ"א בסוף סי' תנ"א [סעיף כו ומשנ"ב ס"ק קנו] מתיר הכשרת כלי זכוכית בשריה ג"י וק"ו בליבון קל'. ויש שאסרו זאת רק לפסח (שו"ת שרידי אש ב,לו; שו"ת מנחת יצחק א,פג). אך יש מי שהקל בכך (ציץ אליעזר ח,כא ט,כו; שערים המצוינים בהלכה קטז,יא, וכתבו שיעשה כן שלוש פעמים). אחד הטעמים להקל הוא לפי הראשונים הסוברים שאין להכשיר זכוכית מחמת החשש לפקיעתה (ריטב"א פסחים לב,ד"ה ליעבד, בשם הרא"ה; הובא בשער הציון תנא,קצו), דבר שבוודאי אינו שייך בדלת תנור המיועדת לחום רב. לפי השיטה המחמירה, אפשר להציע לכסות את דלת התנור בנייר אלומיניום (<https://www.zomet.org.il/?CategoryID=208&ArticleID=278>).

13. בזמן שימוש בתנור אחד לבשר וחלב, יש להיזהר מתקלות של שפיכת תבשילים אל עבר התא שאיננו מיועד למין זה.

14. **הכשרה לפסח**: בתנור עם דלת זכוכית - לפי השו"ע, ניתן להכשיר לפסח תנור שיש לו דלת זכוכית. לפי הרמ"א, לכתחילה יש להימנע מכך (ויש הסוברים גם בדיני בשר וחלב), ובשעת הדחק, אפשר להכשיר את התנור לפסח גם באופן הנ"ל.

15. התנור לפסח. ניתן לקנות תבניות מיוחדות לפסח או להשתמש בתבנית חד פעמית.