

משטח עבודה וכיור משיש סינתטי

א. מנגנון הפעולה ואופן השימוש



משטח משיש סינתטי הוא משטח עבודה למטבחים, המיוצר מתערובת של חול, אבנים טחונות ודבק, הנאפים בתנור בחום גבוה בתוך תבנית בעלת צורה רצויה, ולאחר קירורם הופכים לחומר אחיד וקשיח.¹ המשטח הסינתטי משמש כבסיס להכנת אוכל, ומחליף את השיש הטבעי² ששימש לכך בעבר, ובמידה מסוימת עדיין משמש לכך גם היום.

השימוש במשטחי שיש סינתטי כולל הנחת מאכלים חמים על המשטח, ומעורר את שאלת אופן ההכשרה במצבים שונים: לאחר שימוש במאכלים אסורים, בהחלפה מבשרי לחלבי ולהיפך ובהכשרה לפסח. שאלה דומה מתעוררת בנוגע לכיורים שעשויים מחומר סינתטי, וזאת בשונה מכיורי חרסינה,³ שלא ניתן להכשירם, לכל הפחות לכתחילה.⁴

ב. דיון הלכתי

1. צדדי הדיון

על פי ההלכה, אין להשתמש באותו כלי למאכלי בשר וחלב, ושימוש בכלי לבשר וחלב עשוי לאסור או להגביל את המשך השימוש בו. הלכה זו מתייחסת גם לשיש סינתטי, ולכן במטבח שבו מכינים גם מאכלי בשר וגם מאכלי חלב, יש לייחד אזורים נפרדים לבשרי וחלבי, וכך המנהג הרווח.⁵

לעיתים קיים צורך לשנות משטח מבשרי לחלבי או להיפך, וכן להכשיר משטח שהיה בשימוש לבשר וחלב כאחד, כגון בקניית דירה מאנשים שלא הקפידו על הפרדה בין בשר בחלב, או על כשרות בכלל. אף לקראת

¹ מכונה גם 'סיליקורץ', 'סיליגרניט' או 'קריסטודור', וידוע גם בכינויו 'אבן קיסר' על שם היצרן בארץ.

² ראוי לציין שבדרך כלל, מה שמכונה היום 'שיש טבעי' הוא למעשה פרוסת סלע גיר מלוטשת וחלקה. באיכות גבוהה יותר, מייצרים בשיטה דומה משטחי עבודה מסלעי גרניט בצבעים שונים. כל אלה דינם ללא ספק כדין כלי אבן הניתנים להגעלה כל זמן שאין בהם חריצים (הטעונונים ליבון קל). הדיון שלהלן מתייחס רק למשטחי עבודה סינתטיים, שאינם חצובים כמקשה אחת.

³ חרסינה היא חרס מצופה בשכבת זכוכית דקה. נקראת גם בשם פורצלן. להלכה מחמירים בה למרות שהגימור מזכוכית, משום שאין בגימור זה כדי לבטל את בליעת החרס, ובפרט אם נשרט.

⁴ פוסקים רבים הסכימו על כך שדין חרסינה כדין חרס, ובכללם: משנייב (תנא, קסג), שו"ת היכל יצחק (או"ח נב, ה), שו"ת מנחת יצחק (ה, נט), שו"ת אגרות משה (יו"ד א, מג), שו"ת יביע אומר (ז, יו"ד י; וכן חזון עובדיה פסח, עמ' קמט-קנ), ומקורות נוספים צוינו בדרכי תשובה (יו"ד קא, כ) ובפסקי תשובות (תנא, יא). וכן כתב הרב יעקב אריאל, בנוגע לכיור חרסינה: <https://www.yeshiva.org.il/ask/66056>. בחזון עובדיה (שם) הקל בהכשרת כיור לפסח, משום שרוב תשמישו בצונן, אך רבים החמירו גם בזה, ובפרט לאשכנזים שאינם נוהגים בהיתר רוב תשמישו, שתלוי במחלוקת שו"ע ורמ"א (תנא, ו): הרב אריאל (שם), פסקי תשובות (שם), ספר הכשרות (פוקס; א, הערה לב עמ' לז).

⁵ לפי השו"ע (או"ח תנא, כו), בכלי זכוכית ששימש לחמץ, מותר להשתמש בפסח ללא צורך בהכשרה, משום שאינם בולעים, והר"ע יוסף (שו"ת יביע אומר ד, יו"ד ה) פסק כן גם בנוגע לבשר בחלב. עם זאת, מוסכם ששיש אינו נידון כזכוכית, אלא לכל הפחות כאבן, וכדלהלן.

פסח יש צורך להכשיר את השיש, במידה ורוצים להשתמש בו ישירות ולא לצפותו במשטח שיחצוץ בינו ובין כלי ומאכלי הפסח.⁶

בכל המצבים הללו, מתעוררת השאלה כיצד נידון השיש הסינתטי: ככלי אבן או ככלי חרס. שאלה זו משליכה על היתכנות הכשרת השיש, בין בבשר בחלב, בין לפסח ובין לאחר בליעת איסור, שכן לפי ההלכה, ניתן להכשיר כלי אבן בהגעה⁷ (או עירוי, וכדלקמן), ואילו כלי חרס לא ניתן להכשיר.⁸ לאור בירור עקרוני זה, יתבאר דיניו של משטח עבודה וכיור משיש סינתטי.

2. שיש סינתטי – כלי אבן או כלי חרס?

פוסקים שעסקו בנידוננו⁹ כתבו שבשיש סינתטי חל דין של כלי אבן ולא של כלי חרס,¹⁰ שכן בהלכה¹¹ מוזכר אלמנט ייחודי שקיים בהכנת כלי חרס, ומהווה סמן המגדיר מהו כלי חרס: שימוש בחום של תנור לצורך הקשיית הכלי, לאחר שנקבעה צורתו. הקישוי הראשוני של חרס נעשה על ידי התגבשות החמר, שהוא חומר צמנטי, והצריפה באה לחסם ולחזק אותו. בדרך כלל, אלמנט זה אינו קיים בשיש הסינתטי, ואף שמשתמשים בתנור במהלך הכנת השיש, אין זה לצורך הקשיית השיש, אלא לצורך המסת הדבקים, ודווקא הקירור הוא שיוצר התקשות. הבדל מהותי זה הוא הגורם לכך שהטמפרטורה בהכנת שיש נמוכה יחסית (כ-100 מעלות צלזיוס), ואינה דומה כלל לחום הרב שבתהליך הכנת כלי חרס (כ-800 מעלות ויותר). לפיכך, דין השיש הסינתטי ככלי אבן, וניתן להכשירו במצבים הני"ל.¹² בנוסף לכל זה, מכון צומת מוודא שחומרי הגלם העיקריים המרכיבים את השיש אינם כוללים יותר מאחוזים בודדים של חרסית.

3. שיש סינתטי שמשולבים בו חלקי זכוכית

לעיתים, משולבים בשיש חלקים של זכוכית למטרות נוי, והם עומדים בפני עצמם ואינם מעורבבים בשאר החומרים. לפי השו"ע,¹³ כלי זכוכית אינם בולעים ואינם צריכים הגעלה, ואילו לפסיקת הרמ"א, אין הגעלה מועילה לכלי זכוכית. לאור זאת, יש שכתבו שבשיש כזה לא תועיל הגעלה לשיטת הרמ"א.¹⁴

עם זאת, נראה שאם הבליעה לא הייתה ישירות בחלק הזכוכית, אזי יש לדון את השיש והזכוכית כשני כלים צמודים זה לזה, ולא ככלי אחד. ומכיוון שכלי בשרי וחלבי שנגעו זה בזה אינם נאסרים,¹⁵ נראה שגם במקרה של כלי בשרי שנגע בכלי זכוכית הצמוד לו, אין כלי הזכוכית נעשה בשרי. ולכך יש לצרף את דעת

⁶ שימוש בציפוי נייר כסף לצורך זה אינו מרווח מבחינה הלכתית, שכן במידה ונכנסת רטיבות מתחת לנייר הכסף, נראה שקיומו אינו עוזר למנוע העברת בליעת חמץ, ואכמ"ל. מכיוון שכך, הבוחרים לצפות צריכים לעשות זאת בצורה הרמטית שתעמוד בפני מים, או להניח על השיש משטח עבה מחומר שאינו מוליך חום.

⁷ שו"ע (או"ח תנא, ח).

⁸ שו"ע (או"ח תנא, א; כב-כד).

⁹ ע"י בשו"ת מעשה חושב (ה, כ) ובשו"ת שערי מישור (בלינוב; ג, לא; התשובה נדפסה שוב עם הוספות בקובץ ליבון הלכתא – הגעלת כלים, א, עמ' יז-כד. באתר כושרות הובאה התשובה בשם הרב מוטי הסופר, שהיה שותף לכתיבתה, ולא בשם הרב בלינוב: <https://katzr.net/d1b2bc>).

¹⁰ הערת הרב יעקב אריאל: 'ועוד, כלי חרס הוא מדייתי, כלומר הוא מחלחל'.

¹¹ מג"א (תנא, ד), שו"ע הרב (תנא, יב; כה), ועוד רבים (לפירוט, ע"י בשערי מישור שם, עמ' קסח).

¹² כן כתבו באריכות בשו"ת מעשה חושב ובשו"ת שערי מישור הני"ל. ובדבריהם התייחסו לנידונים נוספים, וכאן הובאה רק תמצית הדברים.

¹³ כ"ל הערה 5*.

¹⁴ שערי מישור (שם).

¹⁵ רמ"א (יו"ד צב, ח).

השו"ע שמקל בזה, וכן את דברי הרמ"א עצמו¹⁶ שמתיר בדיעבד, וכן דעות שונות באחרונים שמצמצמות את חומרת הרמ"א רק לפסח, או רק לכלים שיש חשש שאינם מזכוכית טהורה.¹⁷

4. הכשר שיש – הגעלה או עירוי?

לאור המסקנה, שניתן להכשיר שיש סינטטי (בתנאי שאין בו מרכיב משמעותי של חרסית) יש לדון האם הכשרו של שיש הוא בהגעלה או בעירוי. הכלל היסודי בהלכות הגעלת כלים, הוא שיכבולעו כך פולטו. לפי כלל זה, הגעלה נדרשת דווקא בכלי שעמד על האש, ואילו בכלי שרק עירו לתוכו נוזל רותח, די בעירוי מים רותחים מכיל ראשון.¹⁸ מכיוון שאופן השימוש בשיש אינו העמדה על האש אלא הנחת מאכלים שונים על השיש, שלכל היותר היו קודם לכן בכלי ראשון שעל האש – לכן די לו בעירוי.

צורת העירוי: מפשטות השו"ע¹⁹ נראה שדי בעירוי המים הרותחים, ואין צורך באבן מלובנת או מקור חום אחר שצמוד לשיש. לעומת זאת, המשנ"ב²⁰ הצריך להניח אבן מלובנת ולערוט עליה את המים, בין היתר משום שרבים סבורים שדין גוש מאכל רותח, ככלי ראשון ולא ככלי שני, ורק בדיעבד היקל להסתפק בעירוי. ונראה שכשאפשר, יש לנהוג כדברי המשנ"ב, אך מכיוון שהשיש עלול להתקלקל ולהיפגע מכך, יש להימנע מכך ולהסתפק בעירוי רגיל, ולערוט את המים הרותחים מתוך מיחם, כשהם מבעבעים והמיחם עודנו מחובר לחשמל לאורך כל העירוי,²¹ באופן זה דין המים ככלי ראשון.²²

5. הכשרת שיש עם שאריות צבע

לעיתים נספגות בכיור או בשיש שאריות צבע של מאכל, שאינן יורדות בניקוי רגיל. במקרים אלו, כדי לאפשר הכשרה של הכיור או השיש, יש להשתמש בחומרי ניקיון המיועדים להסרת שומנים ומלבני כיורים, בשילוב שפשוף חזק. אף שיש בהלכה צדדים להתיר הכשרה גם אם הצבע נשאר, ולסמוך על כך שחזותא לאו מילתא²³ ושחומרי הניקוי פגמו את טעמו, מתן האישור של מכון צומת מותנה בבדיקה המוודאת שניתן לנקות את השיש או הכיור גם מכתמים קשים.

6. העברה מבשרי לחלבי

מנהג אשכנז, שלא להפוך כלי מבשרי לחלבי ולהיפך,²⁴ אלא אם כן מתקיימים בו תנאים מסוימים, כמו שעת הדחק²⁵ (ונראה שבכלל זה צורך להפוך בשרי לחלבי ולהיפך כתוצאה ממעבר דירה). ולכן המעוניין

¹⁶ דרכי משה (או"ח תנא, יט).

¹⁷ לכל צדדי ההיתר הללו, עיי במאמרו של הרב יצחק דביר: בליעת כלים בימינו, אמונת עתיד 101 (תשרי תשע"ד) עמ' 143-146.

¹⁸ שו"ע (או"ח תנא, ד-ה; יו"ד קכא, א-ג).

¹⁹ או"ח (תנא, כ).

²⁰ תנא, קיד.

²¹ עירוי מיידי של מים רותחים ללא הכנה מוקדמת עלול לפגוע בשיש, ולכן ההנחיה היא [\(https://www.caesarstone.co.il/care-and-maintenance/quartz/\)](https://www.caesarstone.co.il/care-and-maintenance/quartz/): 'יש לחמם את המשטח בהדרגה באמצעות שפיכת מים פושרים על המשטח. רק לאחר מכן, יש לשפוך עליו מים רותחים בזהירות רבה.'

²² שו"ת תרוה"ד (סימן קפא), הובאו דבריו בהגהת רמ"א על השו"ע (יו"ד צב, ז).

²³ ראו כעין זה בט"ז (או"ח תנא, ו) ובמקורות שנאספו בחזון עובדיה (פסח, עמ' קלו הערה יא).

²⁴ מג"א (תקט, יא).

²⁵ פמ"ג (א"א תנב, יג).

לשנות שיש מבשרי לחלבי ולהיפך, יעשה זאת יחד עם הכשרתו לפסח, שבזה נוהגים להקל,²⁶ או שיעשה שאלת חכם. למנהג ספרד, ניתן לכתחילה להפוך כלי מבשרי לחלבי.

ג. מסקנות הלכה למעשה

1. משטח שיש סינתטי, שלא מכיל חרסית יותר מאחוזים בודדים, דינו ככלי אבן שניתן להכשירו בעירווי, ולא כחרס שאי אפשר להכשיר.
2. אישור מכון צמת לשיש ניתן על בסיס: תהליך ההכנה, בדיקת בליעה ופליטה בדגם הספציפי, ובדיקת הרכב החומרים בדגם הספציפי.
3. בדרך כלל בליעת הטעם בשיש היא רק על ידי עירווי (כגון מרק שנשפך מסיר) או כלי שני, ולכן די להכשיר את השיש על ידי עירווי מים רותחים, לפי הכלל של 'כבולעו כך פולטו'.
4. יש המצריכים שימוש באבן מלובנת, בנוסף לעירווי, משום שחוששים לכך שהונח מאכל חם ישירות על השיש. עם זאת, מכיוון שהדבר עלול לפגוע בשיש, יש להימנע מכך ולהסתפק בעירווי ממחם בעודו מחובר לחשמל.
5. בשעת הדחק, אפשר להכשיר שיש על ידי עירווי בלבד, אפילו אם ידוע בוודאות שמאכל חם (גושי) הונח ישירות על השיש (לספרדים, ההולכים אחר רוב התשמיש, מותר לכתחילה).
6. במטבח שבו מכינים גם מאכלי בשר וגם מאכלי חלב, יש ליחד בשיש אזורים נפרדים לבשרי וחלבי.
7. מנהג אשכנז, שלא להפוך כלי מבשרי לחלבי ולהיפך, אלא אם כן מתקיימים בו תנאים מסוימים, כמו שעת הדחק (ובכלל זה מעבר דירה), או כשמכשירים ממילא לפסח.
8. למנהג אשכנז, זכוכית לא ניתנת להכשרה לכתחילה. לנוהגים כן, יש להביא נתון זה בחשבון בעת רכישת שיש שמעורבים בו גבישי זכוכית.

²⁶ שו"ת חת"ס (יו"ד, קי).

משטח עבודה וכיור משיש סינתטי

ד. מנגנון הפעולה ואופן השימוש



משטח משיש סינתטי הוא משטח עבודה למטבחים, המיוצר מתערובת של חול, אבנים טחונות ודבק, הנאפים בתנור בחום גבוה בתוך תבנית בעלת צורה רצויה, ולאחר קירורם הופכים לחומר אחיד וקשיח.¹ המשטח הסינתטי משמש כבסיס להכנת אוכל, ומחליף את השיש הטבעי² ששימש לכך בעבר, ובמידה מסוימת עדיין משמש לכך גם היום.

השימוש במשטחי שיש סינתטי כולל הנחת מאכלים חמים על המשטח, ומעורר את שאלת אופן ההכשרה במצבים שונים: לאחר שימוש במאכלים אסורים, בהחלפה מבשרי לחלבי ולהיפך ובהכשרה לפסח. שאלה דומה מתעוררת בנוגע לכיורים שעשויים מחומר סינתטי, וזאת בשונה מכיורי חרסינה,³ שלא ניתן להכשירם, לכל הפחות לכתחילה.⁴

ה. דיון הלכתי

1. צדדי הדיון

על פי ההלכה, אין להשתמש באותו כלי למאכלי בשר וחלב, ושימוש בכלי לבשר וחלב עשוי לאסור או להגביל את המשך השימוש בו. הלכה זו מתייחסת גם לשיש סינתטי, ולכן במטבח שבו מכינים גם מאכלי בשר וגם מאכלי חלב, יש לייחד אזורים נפרדים לבשרי וחלבי, וכך המנהג הרווח.⁵

לעיתים קיים צורך לשנות משטח מבשרי לחלבי או להיפך, וכן להכשיר משטח שהיה בשימוש לבשר וחלב כאחד, כגון בקניית דירה מאנשים שלא הקפידו על הפרדה בין בשר בחלב, או על כשרות בכלל. אף לקראת

¹ מכונה גם 'סיליקורץ', 'סיליגרניט' או 'קריסטודור', וידוע גם בכינויו 'אבן קיסרי' על שם היצרן בארץ.

² ראוי לציין שבדרך כלל, מה שמכונה היום 'שיש טבעי' הוא למעשה פרוסת סלע גיר מלוטשת וחלקה. באיכות גבוהה יותר, מייצרים בשיטה דומה משטחי עבודה מסלעי גרניט בצבעים שונים. כל אלה דינם ללא ספק כדין כלי אבן הניתנים להגעלה כל זמן שאין בהם חריצים (הטעונונים ליבון קל). הדיון שלהלן מתייחס רק למשטחי עבודה סינתטיים, שאינם חצובים כמקשה אחת.

³ חרסינה היא חרס מצופה בשכבת זכוכית דקה. נקראת גם בשם פורצלן. להלכה מחמירים בה למרות שהגימור מזכוכית, משום שאין בגימור זה כדי לבטל את בליעת החרס, ובפרט אם נשרט.

⁴ פוסקים רבים הסכימו על כך שדין חרסינה כדין חרס, ובכללם: משנייב (תנא, קסג), שו"ת היכל יצחק (או"ח נב, ה), שו"ת מנחת יצחק (ה, נט), שו"ת אגרות משה (יו"ד א, מג), שו"ת יביע אומר (ז, יו"ד י; וכן חזון עובדיה פסח, עמ' קמט-קנ), ומקורות נוספים צוינו בדרכי תשובה (יו"ד קכא, כ) ובפסקי תשובות (תנא, יא). וכן כתב הרב יעקב אריאל, בנוגע לכיור חרסינה: <https://www.yeshiva.org.il/ask/66056>. בחזון עובדיה (שם) הקל בהכשרת כיור לפסח, משום שרוב תשמישו בצונן, אך רבים החמירו גם בזה, ובפרט לאשכנזים שאינם נוהגים בהיתר רוב תשמישו, שתלוי במחלוקת שו"ע ורמ"א (תנא, ו): הרב אריאל (שם), פסקי תשובות (שם), ספר הכשרות (פוקס; א, הערה לב עמ' לז).

⁵ לפי השו"ע (או"ח תנא, כו), בכלי זכוכית ששימש לחמץ, מותר להשתמש בפסח ללא צורך בהכשרה, משום שאינם בולעים, והר"ע יוסף (שו"ת יביע אומר ד, יו"ד ה) פסק כן גם בנוגע לבשר בחלב. עם זאת, מוסכם ששיש אינו נידון כזכוכית, אלא לכל הפחות כאבן, וכדלהלן.

פסח יש צורך להכשיר את השיש, במידה ורוצים להשתמש בו ישירות ולא לצפותו במשטח שיחצוץ בינו ובין כלי ומאכלי הפסח.⁶

בכל המצבים הללו, מתעוררת השאלה כיצד נידון השיש הסינתטי: ככלי אבן או ככלי חרס. שאלה זו משליכה על היתכנות הכשרת השיש, בין בבשר בחלב, בין לפסח ובין לאחר בליעת איסור, שכן לפי ההלכה, ניתן להכשיר כלי אבן בהגעה⁷ (או עירוי, וכדלקמן), ואילו כלי חרס לא ניתן להכשיר.⁸ לאור בירור עקרוני זה, יתבאר דיניו של משטח עבודה וכיור משיש סינתטי.

2. שיש סינתטי – כלי אבן או כלי חרס?

פוסקים שעסקו בנידוננו⁹ כתבו שבשיש סינתטי חל דין של כלי אבן ולא של כלי חרס,¹⁰ שכן בהלכה¹¹ מוזכר אלמנט ייחודי שקיים בהכנת כלי חרס, ומהווה סמן המגדיר מהו כלי חרס: שימוש בחום של תנור לצורך הקשיית הכלי, לאחר שנקבעה צורתו. הקישוי הראשוני של חרס נעשה על ידי התגבשות החמר, שהוא חומר צמנטי, והצריפה באה לחסם ולחזק אותו. בדרך כלל, אלמנט זה אינו קיים בשיש הסינתטי, ואף שמשתמשים בתנור במהלך הכנת השיש, אין זה לצורך הקשיית השיש, אלא לצורך המסת הדבקים, ודווקא הקירור הוא שיוצר התקשות. הבדל מהותי זה הוא הגורם לכך שהטמפרטורה בהכנת שיש נמוכה יחסית (כ-100 מעלות צלזיוס), ואינה דומה כלל לחום הרב שבתהליך הכנת כלי חרס (כ-800 מעלות ויותר). לפיכך, דין השיש הסינתטי ככלי אבן, וניתן להכשירו במצבים הני"ל.¹² בנוסף לכל זה, מכון צומת מוודא שחומרי הגלם העיקריים המרכיבים את השיש אינם כוללים יותר מאחוזים בודדים של חרסית.

3. שיש סינתטי שמשולבים בו חלקי זכוכית

לעיתים, משולבים בשיש חלקים של זכוכית למטרות נוי, והם עומדים בפני עצמם ואינם מעורבבים בשאר החומרים. לפי השו"ע,¹³ כלי זכוכית אינם בולעים ואינם צריכים הגעלה, ואילו לפסיקת הרמ"א, אין הגעלה מועילה לכלי זכוכית. לאור זאת, יש שכתבו שבשיש כזה לא תועיל הגעלה לשיטת הרמ"א.¹⁴

עם זאת, נראה שאם הבליעה לא הייתה ישירות בחלק הזכוכית, אזי יש לדון את השיש והזכוכית כשני כלים צמודים זה לזה, ולא ככלי אחד. ומכיוון שכלי בשרי וחלבי שנגעו זה בזה אינם נאסרים,¹⁵ נראה שגם במקרה של כלי בשרי שנגע בכלי זכוכית הצמוד לו, אין כלי הזכוכית נעשה בשרי. ולכך יש לצרף את דעת

⁶ שימוש בציפוי נייר כסף לצורך זה אינו מרווח מבחינה הלכתית, שכן במידה ונכנסת רטיבות מתחת לנייר הכסף, נראה שקיומו אינו עוזר למנוע העברת בליעת חמץ, ואכמ"ל. מכיוון שכך, הבוחרים לצפות צריכים לעשות זאת בצורה הרמטית שתעמוד בפני מים, או להניח על השיש משטח עבה מחומר שאינו מוליך חום.

⁷ שו"ע (או"ח תנא, ח).

⁸ שו"ע (או"ח תנא, א; כב-כד).

⁹ עיי' בשו"ת מעשה חושב (ה, כ) ובשו"ת שערי מישור (בלינוב; ג, לא; התשובה נדפסה שוב עם הוספות בקובץ ליבון הלכתא – הגעלת כלים, א, עמ' יז-כד. באתר כושרות הובאה התשובה בשם הרב מוטי הסופר, שהיה שותף לכתיבתה, ולא בשם הרב בלינוב: <https://katzr.net/d1b2bc>).

¹⁰ הערת הרב יעקב אריאל: 'ועוד, כלי חרס הוא מדייתי, כלומר הוא מחלחל'.

¹¹ מג"א (תנא, ד), שו"ע הרב (תנא, יב; כה), ועוד רבים (לפירוט, עיי' בשערי מישור שם, עמ' קסח).

¹² כן כתבו באריכות בשו"ת מעשה חושב ובשו"ת שערי מישור הני"ל. ובדבריהם התייחסו לנידונים נוספים, וכאן הובאה רק תמצית הדברים.

¹³ כנ"ל הערה *5.

¹⁴ שערי מישור (שם).

¹⁵ רמ"א (יו"ד צב, ח).

השו"ע שמקל בזה, וכן את דברי הרמ"א עצמו¹⁶ שמתיר בדיעבד, וכן דעות שונות באחרונים שמצמצמות את חומרת הרמ"א רק לפסח, או רק לכלים שיש חשש שאינם מזכוכית טהורה.¹⁷

4. הכשר שיש – הגעלה או עירוי?

לאור המסקנה, שניתן להכשיר שיש סינטטי (בתנאי שאין בו מרכיב משמעותי של חרסית) יש לדון האם הכשרו של שיש הוא בהגעלה או בעירוי. הכלל היסודי בהלכות הגעלת כלים, הוא שיכבולעו כך פולטו. לפי כלל זה, הגעלה נדרשת דווקא בכלי שעמד על האש, ואילו בכלי שרק עירו לתוכו נוזל רותח, די בעירוי מים רותחים מכיל ראשון.¹⁸ מכיוון שאופן השימוש בשיש אינו העמדה על האש אלא הנחת מאכלים שונים על השיש, שלכל היותר היו קודם לכן בכלי ראשון שעל האש – לכן די לו בעירוי.

צורת העירוי: מפשטות השו"ע¹⁹ נראה שדי בעירוי המים הרותחים, ואין צורך באבן מלובנת או מקור חום אחר שצמוד לשיש. לעומת זאת, המשנ"ב²⁰ הצריך להניח אבן מלובנת ולערוט עליה את המים, בין היתר משום שרבים סבורים שדין גוש מאכל רותח, ככלי ראשון ולא ככלי שני, ורק בדיעבד היקל להסתפק בעירוי. ונראה שכשאפשר, יש לנהוג כדברי המשנ"ב, אך מכיוון שהשיש עלול להתקלקל ולהיפגע מכך, יש להימנע מכך ולהסתפק בעירוי רגיל, ולערוט את המים הרותחים מתוך מיחם, כשהם מבעבעים והמיחם עודנו מחובר לחשמל לאורך כל העירוי,²¹ באופן זה דין המים ככלי ראשון.²²

5. הכשרת שיש עם שאריות צבע

לעיתים נספגות בכיור או בשיש שאריות צבע של מאכל, שאינן יורדות בניקוי רגיל. במקרים אלו, כדי לאפשר הכשרה של הכיור או השיש, יש להשתמש בחומרי ניקיון המיועדים להסרת שומנים ומלבני כיורים, בשילוב שפשוף חזק. אף שיש בהלכה צדדים להתיר הכשרה גם אם הצבע נשאר, ולסמוך על כך שחזותא לאו מילתא²³ ושחומרי הניקוי פגמו את טעמו, מתן האישור של מכון צומת מותנה בבדיקה המוודאת שניתן לנקות את השיש או הכיור גם מכתמים קשים.

6. העברה מבשרי לחלבי

מנהג אשכנז, שלא להפוך כלי מבשרי לחלבי ולהיפך,²⁴ אלא אם כן מתקיימים בו תנאים מסוימים, כמו שעת הדחק²⁵ (ונראה שבכלל זה צורך להפוך בשרי לחלבי ולהיפך כתוצאה ממעבר דירה). ולכן המעוניין

¹⁶ דרכי משה (או"ח תנא, יט).

¹⁷ לכל צדדי ההיתר הללו, עיי במאמרו של הרב יצחק דביר: בליעת כלים בימינו, אמונת עתיד 101 (תשרי תשע"ד) עמ' 143-146.

¹⁸ שו"ע (או"ח תנא, ד-ה; יו"ד קכא, א-ג).

¹⁹ או"ח (תנא, כ).

²⁰ תנא, קיד.

²¹ עירוי מיידי של מים רותחים ללא הכנה מוקדמת עלול לפגוע בשיש, ולכן ההנחיה היא [\(https://www.caesarstone.co.il/care-and-maintenance/quartz/\)](https://www.caesarstone.co.il/care-and-maintenance/quartz/): 'יש לחמם את המשטח בהדרגה באמצעות שפיכת מים פושרים על המשטח. רק לאחר מכן, יש לשפוך עליו מים רותחים בזהירות רבה'.

²² שו"ת תרוה"ד (סימן קפא), הובאו דבריו בהגהת רמ"א על השו"ע (יו"ד צב, ז).

²³ ראו כעין זה בט"ז (או"ח תנא, ו) ובמקורות שנאספו בחזון עובדיה (פסח, עמ' קלו הערה יא).

²⁴ מג"א (תקט, יא).

²⁵ פמ"ג (א"א תנב, יג).

לשנות שיש מבשרי לחלבי ולהיפך, יעשה זאת יחד עם הכשרתו לפסח, שבזה נוהגים להקל,²⁶ או שיעשה שאלת חכם. למנהג ספרד, ניתן לכתחילה להפוך כלי מבשרי לחלבי.

ו. מסקנות הלכה למעשה

9. משטח שיש סינתטי, שלא מכיל חרסית יותר מאחוזים בודדים, דינו ככלי אבן שניתן להכשירו בעירווי, ולא כחרס שאי אפשר להכשיר.
10. אישור מכון צמת לשיש ניתן על בסיס: תהליך ההכנה, בדיקת בליעה ופליטה בדגם הספציפי, ובדיקת הרכב החומרים בדגם הספציפי.
11. בדרך כלל בליעת הטעם בשיש היא רק על ידי עירווי (כגון מרק שנשפך מסיר) או כלי שני, ולכן די להכשיר את השיש על ידי עירווי מים רותחים, לפי הכלל של 'כבולעו כך פולטו'.
12. יש המצריכים שימוש באבן מלובנת, בנוסף לעירווי, משום שחוששים לכך שהונח מאכל חם ישירות על השיש. עם זאת, מכיוון שהדבר עלול לפגוע בשיש, יש להימנע מכך ולהסתפק בעירווי ממיחם בעודו מחובר לחשמל.
13. בשעת הדחק, אפשר להכשיר שיש על ידי עירווי בלבד, אפילו אם ידוע בוודאות שמאכל חם (גושי) הונח ישירות על השיש (לספרדים, ההולכים אחר רוב התשמיש, מותר לכתחילה).
14. במטבח שבו מכינים גם מאכלי בשר וגם מאכלי חלב, יש ליחד בשיש אזורים נפרדים לבשרי וחלבי.
15. מנהג אשכנז, שלא להפוך כלי מבשרי לחלבי ולהיפך, אלא אם כן מתקיימים בו תנאים מסוימים, כמו שעת הדחק (ובכלל זה מעבר דירה), או כשמכשירים ממילא לפסח.
16. למנהג אשכנז, זכוכית לא ניתנת להכשרה לכתחילה. לנוהגים כן, יש להביא נתון זה בחשבון בעת רכישת שיש שמעורבים בו גבישי זכוכית.

²⁶ שו"ת חת"ס (יו"ד, קי).