

הרב יצחק דביר

שימוש בכיריים קרמיות

הקדמה

בשנים האחרונות מתרבה השימוש בכיריים קרמיות במטבחים פרטיים. הכיריים עשויות ממשטח זכוכית שעובר חיסום מיוחד, ובתוכו יצוקים גופי חימום חשמליים המסוגלים להגיע לדרגת חום גבוהה. לכיריים אלו יתרונות רבים: אסתטיות המטבח, חימום מהיר, ופונקציות חשמליות ואוטומטיות שונות, כל אלה מושכים לקוחות רבים הרוכשים כיריים אלה. יצירת החומר של משטח הכיריים וצורת חיסומו אינם ברורים דיים (כי הם עדיין סוד מקצועי), אך ברור מעל לכל ספק שמדובר בצורת תרכובת חדשה העמידה ברמות חום גבוהות, דבר שלא היה בעבר.

א. הגדרת הבעיות

לכאורה, יש לדון האם בכיריים נבלעים בשר וחלב, כיוון שבשונה מכלי בישול, האוכל אינו נוגע בכיריים באופן ישיר, אלא מונח בתוך כלי המונח על גביהן, וממילא יש לדון האם הכיריים מקבלות טעם בצורה כזו. ה'מרדכי' במסכת חולין¹ פוסק: 'שתי קדירות שאצל האש, אחת של חלב ואחת של בשר והן רותחות, אין נבלע מזו לזו אף על פי שנוגעין'. דין זה מובא להלכה בדרך אגב בדברי הרמ"א² שכותב 'מידי דהוה אשתי קדירות נוגעות זו בזו דאין אוסרין זו את זו בנגיעה...', אך למעשה הרמ"א מסייג מעט דין זה, וחושש לדעות האוסרים³ וכותב 'מיהו לכתחילה יש ליזהר בכל זה'⁴. על פי זה, באופן פשוט, אין צורך לייחד כיריים שונות לבישול בשר וחלב, כיוון שהבישול על גביהן נעשה באמצעות כלים, וראינו שאוכל הנמצא בכלי אינו עובר לכלי אחר שנוגע בו, וממילא הכיריים אינן בולעות כלל, ואינן נחשבות לא חלביות ולא בשריות. (ואף לכתחילה אין צורך להיזהר בכך, כיוון שלא אסר הרמ"א אלא לכתחילה ולא בדיעבד, וממילא הוא מודה שלאחר מעשה יש לראות בכיריים כאילו לא בלוע בהן כלום, וכל מה

1. מרדכי, חולין, פרק שמיני, סי' תרצא, וכן פסק גם בהגהות שערי דורא, סי' נה ס"ק א.

2. שו"ע, יו"ד סי' צב סעי' ח.

3. דעת מהר"א, המובאת בהגהות שערי דורא, סי' נא סעי' ג. טעמו כיוון שיש לומר שמה שאין בלוע עובר בלא רוטב זה דווקא באוכלין, אבל בכלים בלוע עובר בלא רוטב.

4. בשו"ת אגרות משה, יו"ד ח"ג סי' י, כתב שיש לדון האם כתב הרמ"א את הדין להחמיר לכתחילה על שתי קדירות, ואף אם כתב על זה יש לומר שהטעם הוא משום שמא יינתז מקדירה לקדירה, אך חשש זה אינו קיים בחצובות. אמנם בשערי דורא, שהוא מקור דברי הרמ"א, הובאו הטעמים דלעיל בפירוש, ונראה שלא היו לפניו דברי השע"ד.



שאמר הרמ"א להיזהר לכתחילה הוא בכלי חלבי הנוגע בכלי בשרי, אך לא בכלי פרווה [כדוגמת הכיריים הקרמיות] הנוגע באופן חיצוני גם בכלי בשרי וגם בחלבי).

אך החשש נולד כיוון שפעמים רבות במהלך הבישול נשפך מהתבשיל על גבי הכיריים. וממילא נוצרות לנו שלוש בעיות:

1. הכיריים בלועות מן המאכל הנשפך (ובדרך כלל הן כבר טרפות), וממילא אין להניח עליהן סיר לכתחילה, אף שבדיעבד הסיר לא ייאסר.

2. הנוזל שנשפך על גבי הכיריים, מעביר טעם מן הכיריים אל הסיר.⁵

3. על גבי הכיריים ניתן למצוא שומן שיש בו ממשות, של שאריות בשר וחלב, העלולות להטריף את הסירים שעליהן.

עקב בעיות אלו אכן יש שהחמירו (גם בכיריים של גז) לייחד כיריים נפרדות לבשר ולחלב,⁶ אך לדעת רוב הפוסקים יש להתיר את השימוש בכיריים לשני המינים משני טעמים:

1. כיוון שהכיריים מתלבנות בכל עת.⁷

2. מצינו ב'שולחן ערוך',⁸ שטיפת חלב שנפלה על סיר בשר מבחוץ כנגד האש, אינה אוסרת את הסיר, מפני שהיא נשרפת עוד לפני שמספיקה להיבלע בכלי. וכן יש לומר כאן שהכיריים לא בולעות כלל, כיוון שהן נמצאות כנגד האש, והתבשיל שנשפך נשרף עוד לפני שהוא מספיק להבלע.⁹

הבעיה מתבררת כאשר אנו מדברים על כיריים קרמיות, שכאמור עשויות מזכוכית מחוסמת, שיש חשש שעשויה מסגסוגת של חומרים העשויים מחרס ואדמה, ולכן קשה לסמוך על הקולא שהכיריים מתלבנות כל העת, כיוון שכלי זכוכית וכלי אדמה אינם ניתנים בליבון. מטעם זה יש שהורו¹⁰ שלא להשתמש בכיריים קרמיות לבישול בשר

5. יש להעיר שלדעת החו"ד, ס' צב ס"ק כ, אין בלוע עובר מכלי לכלי בלחלוחית מועטת, וניתן להקל על פי זה. אמנם ביד יהודה ח"ו, ס"ל דאפילו מעט רוטב מעביר מכלי לכלי. ובהליכות שלמה, לגרש"ז אויערבך, שבועות בהערה יג, הביא שנהגו כאוסרים ואפילו בלחלוחית מועטת.

6. עיין שו"ת כתב סופר, יו"ד סי' נד, חכ"א, סי' עד סעי' ד, וכן מחמיר למעשה הגר"מ שטרנבוך בשו"ת תשובות והנהגות, ב סי' שפז.

7. כ"כ בשו"ת שאילת יעב"ץ, הובא בדרכי תשובה כאן. והסכים עימו באג"מ, יו"ד ח"א סי' נט. בשם הגר"ש וואזנר הובא בקונטרס מבית לוי, ח"א סי' כט שרק בעבר כל החצובה הייתה תחת שלטת האש, אבל כיום חלק מן החצובה אינה רותחת, ואין להקל בכך. ואף שהמציאות מוכיחה כדבריו - נהגו העולם להקל.

8. שו"ע, יו"ד סי' צב סעי' ו.

9. כ"כ המשנ"ב, סי' תנא ס"ק לד, וכן דעת האג"מ שם. יש להעיר שכל זה לא פותר את הבעיה של ממשות שקיימת על גבי הכיריים, ולכאורה יש להקפיד כאשר נשפכת ממשות של חלב ושל בשר על גבי הכיריים, שלא לבשל כך על גביהן בלא ניקיון בסיסי. אמנם נראה שיש ללמד זכות על המקלים בזה, משום שרוב המאכל הדבוק שם פגום, ואף אם יש מעט מאכל מושבח מסתבר שהוא בטל בשישים בתוך התבשיל, ואף הסיר אינו נאסר כיוון שבכל בישול עתידי יהיה בו פי שישים כנגדו (ולענין ביטול איסור לכתחילה, נראה שסומכים על דעת הרשב"א שאין בכך ביטול לכתחילה, כמבואר בשו"ע, יו"ד סי' צט סעי' ז, ואף אלו שהחמירו שלא לסמוך אלא בצירוף סברא אחרת נראה שידו הכא).

10. עיין באתר של מכון צומ"ת <http://www.zomet.org.il/?CategoryID=253&ArticleID=135>.

וחלב ממש, אלא על ידי הפרדה של אלומיניום וכדומה (דרך זו נוגדת את הוראות היצרן, וגורמת להשחרת המשטח או לסדיקתו).

ב. היתר השימוש בכיריים קרמיות

1. הטיפה נשרפת

יש להעיר שסברת האוסרים מסתמכת על כך שאין להסתמך אלא על ההיתר שהכיריים מתלבנות כל העת, אך למעשה הובאה לעיל סברה נוספת (שכמותה נראה שכתב ה'משנה ברורה'), שהטיפה נשרפת עוד קודם שהיא מספיקה להיבלע בכיריים. סברה זו חזקה הרבה יותר כאשר מדובר בכיריים קרמיות, כיוון שמוקד החום פרוס על פני כל המשטח הבא במגע עם הסיר, והמאכל נשרף מיד, מה שאינו קיים בחצובה מוקד האש בה נמצא באמצע, וישנם חלקים הרחוקים מן האש (שגם אותם נהגו להתיר).
אך ניתן לומר שהיתר זה לא שייך אלא לגבי חצובות, שאין בהן מציאות של מאכל רב שעומד על גביהן (כיוון שהוא נופל ונשפך מהן). אך לגבי כיריים קרמיות שלפעמים יכול להישפך על גבי הכיריים נוזל רב, או אפילו חתיכות, אין לסמוך על כך, וכמו שכתב השו"ע¹¹ 'ודווקא בדבר מועט, כגון טיפה, אבל אם נפל הרבה אין להתיר אפילו אם נפל כנגד האש'.

2. בליעת המשטח

כל הבעיה מתחילה בכך שמגדירים את המשטח בתור בולע, אך למעשה יש להסתפק בקביעה זו, כיוון שזיקוקו של המשטח כזכוכית, ויש לדון האם כלי זכוכית בולעים. בשאלת בליעת כלי זכוכית נחלקו הראשונים:
דעת רבנו יחיאל¹², שכלי זכוכית בולעים אך לא ניתן להכשירם, כיוון שהם נעשים מן החול, ודינם ככלי חרס.
לעומת זאת סובר הראב"ה¹³ שכלי זכוכית הם קשים וחלקים, ואינם בולעים מאכלים כלל. למעשה ה'שולחן ערוך' בהלכות פסח¹⁴ פוסק כדברי הראב"ה, שאין צורך להגעיל כלי זכוכית בשום מצב. והרמ"א מביא שהמנהג באשכנז להחמיר, והם אסורים בשימוש ואף לא מועילה להם הגעלה. אם כן, לכאורה למנהג הספרדים המשטח אינו בולע כלל, ולדעת האשכנזים המשטח בולע (אילולא הטעמים שהובאו לעיל).
אמנם למעשה יש כמה צדדים להקל גם לאשכנזים:

11. שו"ע, יו"ד סי' צב סעי' ו.

12. הובא במרדכי פסחים, פרק שני, סי' תקעד.

13. ספר הראב"ה סי' תסד, הובא בבית יוסף, או"ח סי' תנא אות כו.

14. שו"ע, או"ח סי' תנא סעי' כו.



- הרבה אחרונים כתבו שלא החמיר הרמ"א אלא לגבי פסח, משום חומרת איסור חמץ, אבל לעניין בשר וחלב גם הרמ"א מודה שיש להתייחס לכלים כאילו אינם בולעים.¹⁵
- הרמ"א ב'דרכי משה' כתב ש'בדיעבד אין להחמיר כולי האי, ומסבירים האחרונים שגם הרמ"א מודה שבדיעבד אם הגעילו כלי זכוכית הם נחשבים כשרים.¹⁶ ואם כן במציאות כזו שהזכוכית מוכשרת ומתלבנת כל העת, הרי שהמשטח נחשב מוכשר.
- על פי הפוסקים האומרים שגם הרמ"א מודה בבשר וחלב, והרמ"א עצמו התיר בדיעבד, עולה שגם הוא מודה לסברה שכלי חזק וחלק אינו בולע, אלא שחשש לכך לעניין פסח. ניתן לומר שאם הרמ"א היה רואה את משטח הזכוכית, שעבר טיפולים וחזוקים רבים על מנת לחסמו, היה מודה גם כן שאין לחשוש שנבלע בו מאכל כלל.

יש האומרים שחומר המשטח גרוע מכלי זכוכית, כיוון שמעורבים בו חומרים אחרים, ואף שהזכוכית אינה בולעת, החומרים המעורבים בה בולעים. אך מסברא נראה להיפך, כיוון שטעם ה'שולחן ערוך' להתיר לא היה מאיזו קבלה שקיבל שכלים אלו אינם בולעים, אלא מפני שרואים בבירור שהכלים הללו קשים וחלקים. אם כן כאשר הזכוכית עברה חיסום מיוחד על מנת שהיא לא תבלע ותישאר נקייה, ואנו רואים בעינינו שאכן כך הוא, על אחת כמה וכמה שיתירו זאת הפוסקים.¹⁷

3. ליבון המשטח

דעת האוסרים מסתמכת על כך שהמשטח לא יכול להיות מוכשר על ידי ליבון, כיוון שהוא עשוי מזכוכית המעורבת בחומרים רבים, ויש חשש שיש בהם גם תרכובות של אבן וחרס.¹⁸ אך למען האמת הדין אינו פשוט כלל, משום שראינו שהטעם שלא ניתן להגעיל כלי זכוכית הוא משום שדינה כחרס,¹⁹ אך גם חרס ניתן להכשיר בדרכים מסוימות.

15. מנח"י, ח"א פ"ה י"ב; זרע אמת, ח"ב יו"ד סי' מג; עה"ש, יור"ד סי' רכא סעי' ב.

16. מג"א, או"ח סי' תנא ס"ק מט; חק יעקב שם ס"ק ס"ח. הרה"ג יעקב אריאל הסתמך על כך בשו"ת באיטרנט להתיר הכשרת כיריים קרמיות לפסח, כיוון שהמציאות שאין לו כיריים אחרות נחשבת כדיעבד.

17. יש לצרף לכך שבדרכי תשובה (יו"ד סי' קכא סוף ס"ק כ) וכן בספר תבואות שמש (סי' צב) הביאו שחומר המעורב מכמה מינים הולכים בהגעלתו עפ"י הרוב, ולפי זה אין דיון כלל וודאי יש להתייחס לחומר כזכוכית. אולם אחרונים רבים (למשל ציץ אליעזר ח"ט סי' כו) דנו בכלי פיירקס שיש חשש שמעורבת בהם מתכת, לא העלו סברא זו, ואיני יודע מדוע.

18. יש להעיר שכבר בכלי פיירקס ודורלקס יש שטענו שמעורבת בהם סגסוגת של מתכת וכימיקלים שונים, ולא מובא בפוסקים שלא ניתן להגעילם מטעם זה, וכן מה שכתב הגר"מ אליהו בהלכות חגים פ"ה סעי' נב 'ואף שכתב שלא להגעילם משום דחייס דילמא פקעי, מסתבר דבכהאי גוונא שדרך שימושן כך אין לאסור'.

19. אף שהט"ז, או"ח סי' פז ס"ק ב כתב 'שזכוכית גרע מחרס', בלבושי שרד שם, תיקן 'נראה דצ"ל גרע כחרס, דלא מצינו שיהיה גרוע מחרס'.

בגמרא²⁰ נאמר ש'התורה העידה על כלי חרס שאינו יוצא מידי דופיו לעולם', ולכן אין דרך להכשיר כלי חרס על ידי הגעלה. אמנם לגבי ליבון נאמר במפורש שגם תנור של חרס אסור רק 'עד שיסיק את התנור', ומסבירה הגמרא²¹ שניתן להוציא מאכל הבלוע בכלי חרס על ידי ליבון, אמנם, אין ללבן כלי חרס כיוון שיש לחשוש שמא יפחד שישברו מהחום ולא ילבנם יפה, אך לגבי תנור שהליבון נעשה בצורה שאין חשש שיתבקע, הליבון מועיל. על פי זה כתבו הראב"ה והרא"ש שגם כלי חרס רגילים ניתן ללבן, אם ילבנם 'בכבשונות גדולים', שברור שהוא אינו חס עליהם²², והליבון נעשה בצורה שאין סיבה שהם יתבקעו²³.

אם כן למעשה, בין אם יש לדון את הכיריים כחרס, ובין אם יש לדונם כזכוכית, פשוט שניתן להכשירן על ידי ליבון, כיוון שליבונם נעשה בדרך הפעלתן, ואין שום חשש שיתבקעו²⁴, ולכן ממילא יש לומר שלעולם אין הן נעשות חלביות או בשריות, כיוון שהן מתלבנות מיד כאשר נופל עליהן מאכל כלשהו.

יש להעיר שאמנם צורת בליעת המאכל היא מבחוץ, ובכלי חרס הצריך השו"ע²⁵ דווקא ליבון ממקום בליעתו, כיוון שלא אומרים 'חם מקצתו חם כולו' אלא בכלי מתכות, ואנו רוצים להתיר את ליבון המשטח מצידו השני. מכל מקום פשוט שישנה מציאות של חום גבוה בה לא צריך להזדקק ל'חם מקצתו חם כולו'²⁶, כיוון שבפועל רואים שכולו חם²⁷ (ובפרט בחומר זה שעשוי במיוחד כדי שיוליך חום בצורה טובה), וכל שכן כאשר הצד השני של הכיריים אף יכול לשמש כמקור חום לליבון בפני עצמו.

4. אינו בן יומו

למרות כל הנ"ל, יש להסתפק לגבי **חלקי הכיריים** שמסביב לגופי החימום, חלקים אלו אינם מתלבנים כיון שאינם כנגד האש. ויש חשש שהכלים יבלעו מהם כיוון שפעמים רבות מניחים עליהם את הסירים כאשר מזיזים אותם מגוף החימום, כמו כן לעתים הסיר

20. פסחים ל ע"ב.

21. בהבנתה השנייה, שהיא בעצם חידשה את הגדר של 'דילמא חיים עליה', שכמותה ודאי פסקו כל הפוסקים, וכן כתב במג"א, סי' תנא ס"ק ב.

22. כך דעת הרא"ש, ולטעם זה חשש השו"ע.

23. זו דעת הראב"ה. ועיין מג"א, סי' תנא ס"ק ב שכתב שאין צורך בחום גבוה יותר לכלי חרס.

24. יש לצרף לכך את דעת הט"ז, יו"ד סי' צב סעי' א, שניתן להשתמש בכלי חרס שהוגעל מבשר ומחלב.

25. שם.

26. לגבי דין ליבון נחלקו הפוסקים, ונפסק להלכה שהליבון שורף את הבלוע (עיין ש"ך, יו"ד סי' קכא ס"ק יח), והיה ניתן להבין שהטעם שצריך ללבן מצד בליעתו הוא משום שהאש צריכה לשרוף את המאכל מהצד שנבלע (ואכן זו דעת הפרמ"ג משב"ז ס"ק ב), אך דעת רוב האחרונים שאין חובה ללבן כלי מתכות מצד בליעתו (כן הביאו במגן האלף ובדרכ"ת, ועיין בספר הגעלת כלים שהביא אחרונים רבים הסומכים לקולא, וודאי כך נהגו שאם לא כן אי אפשר לסמוך על שום ליבון בגוף חימום חשמלי, כיוון שאינו שורף אלא מחמם, אך ודאי נהגו להשתמש בזה לליבוני תנורים וכדומה), ומכאן משמע שעניין הליבון אינו שריפה על ידי האש עצמה, אלא העניין שחומר הכלי מגיע לחום גבוה עד כדי כך שכל הבלוע בתוכו נשרף, וזה ודאי הוי בחום של כיריים.

27. וכן כתב בפירוש בשו"ת אבני נזר, יו"ד סי' ק', ש'נראה דאפילו כלי חרס אם יתלבן מעבר לעבר מהני'.



גדול יותר מגוף החימום, ועומד בשעת הבישול גם על מקום שאינו מתחמם²⁸. לגבי חלקים אלו לא נותר לנו להסתמך על כך שהטיפה נשרפת, ושהכירים מתלבנות, אלא רק לסמוך על כך שדין כזוכית ואין בולעות²⁹. יש להדגיש שבבליעת חלקים אלו אינו חוששים למעמד של בליעת 'כלי ראשון', אלא רק של עירוי מכלי ראשון, שאינו נבלע בכלי אלא כדי קליפה (וגם את זה הגדירו הפוסקים כ'חומרא')³⁰. גם אם נניח שאכן נבלעו מאכלים בכירים, פעמים רבות הכירים אין בנות יומן מבליעת המין השני בשעת הבישול³¹, או שיש ספק בכך, וכלל נקוט בידנו ש'סתם כלים אינם בני יומן'. (כידוע טעם הבלוע בכלי שאינו בן יומו אינו אוסר, אך אסרו חכמים להשתמש בו לכתחילה שמא ישתמש בכלי שאינו בן יומו³²).

כיוון שמן הדין כלי חם שנגע בכלי חם אינו אוסר, ורק לכתחילה נאסר להשתמש בצורה כזו. מסתבר לומר שבזה לא שייכת גזירת חכמים שמא ישתמש בכלי בן יומו (וכן יכול להיות מאוד שכאשר הכלי אינו בן יומו לא החמיר הרמ"א לכתחילה בשתי קדירות). ואף אין לחשוש שמא יישפכו נוזלים על גבי הכירים ויעבירו טעם מכלי לכלי, כיוון שאינו מתכוון שיישפכו נוזלים, וודאי אינו נחשב שמשמש כן 'לכתחילה' ולא אסרו בכך חכמים. ניתן לצרף לסברא זו, שיש פוסקים הסוברים שכלי שלא ניתן להכשירו מותר להשתמש בו כשהוא אינו בן יומו, כיוון שזה אינו נחשב שימוש 'לכתחילה'³³.

יש להעיר שהיתר זה אינו שייך אלא במטבחים ביתיים (כאשר אינו יודעים בוודאות שנשפך ב- 24 שעות האחרונות בשר או חלב על כירים אלו), אך במטבחים מוסדיים שמבשלים בהם תדיר בשר וחלב, קשה להסתמך על כך שסתם כלים אינם בני יומם.

5. שימוש לכתחילה

כמו שראינו, דיןם של הכירים כשני כלים הנוגעים זה בזה, שאינם פולטים זה לזה, ורק לכתחילה אסור להשתמש בצורה כזו. אך ניתן לומר שבנידון דין כאשר קשה מאוד לייחד כירים לבשר ולחלב, והנחת כיסויים סותרת את הוראות היצרן, אין השימוש נחשב לכתחילה אלא דיעבד, ובכהאי גוונא אף הרמ"א לא יאסור³⁴. (ניתן לומר סברא זו גם לגבי האיסור של כלי כאשר הוא אינו בן יומו, ששימוש שכזה אינו נחשב לכתחילה).

28. מקרה זה אף חמור יותר, כיוון שלא ניתן לומר בו 'תתאה גבר', מפני שהסיר עומד על גבי האש (ט"ז, יו"ד סי' צב ס"ק כה, ש"ך, שם ס"ק לג, ופרמ"ג שם).

29. וקשה לסמוך על כך לבד, כיוון שלמעשה רוב גדולי הפוסקים הסכימו לעניין כלי פיירקס שאם אכן מעורבת בהם מתכת יש להגעילם (עיין ספר הגעלת כלים, עמ' תיח).

30. כאשר לא ידוע היכן בדיוק נשפך המאכל ב- 24 שעות האחרונות, ניתן להקל מפני שמקומות השפיכה בטלים ברוב. (פתחי תשובה, סי' צא ס"ק ה; רע"א, סי' קה ס"ק ה).

31. גם כאשר מבשלים בשר וחלב בתכיפות, לא בכל פעם נשפך מן התבשיל על גבי הכירים, וודאי שלא בכל פעם נשפך מאכל רב.

32. שו"ע, יו"ד סי' צג סעי' א.

33. כן הובא בשם המנחת יעקב ועוד פוסקים בפתחי תשובה, יו"ד סי' קכב ס"ק ב. וכן דעת הט"ז, סי' צג ס"ק א להתירו אחר הגעלה.

34. בשו"ע, יו"ד סי' קח סעי' ג, השו"ע מתיר להשתמש במרדה שאינו בן יומו, מפני שהגוי לא ישמע לו להחליף אותו, ואי אפשר בעניין אחר. ודאי שיש לו אפשרות לשלם הרבה כסף על מנת שהגוי יסכים,

כמו כן שימוש במשטח שסביב גופי החימום ודאי לא נחשב לכתחילה, כיוון שאינו מתכוון להשתמש בו כלל, וגם כמעט תמיד הוא במעמד של אינו בן יומו, או לפחות ספק בן יומו. (להלן יובאו מעט סייגים לשימוש בחלק זה).

סיכום

ראינו ששני ההיתרים הבסיסיים שנהגו ישראל להתיר על פיהם שימוש בחצובות מתכת לבשר ולחלב (ליבון תמידי לכיריים³⁵, ושריפת התבשיל שנשפך), שייכים גם בכיריים קרמיות. נוסף על כך, יש מקום לומר שהכיריים אף יותר טובות מחצובות גז, כיוון שניתן בקלות להגדירן זכוכית, ורבים מודים שאינה בולעת כלל. כמו כן הובאו צדדים נוספים להקל:

- א. מכיוון שבדרך כלל הכיריים אינן בנות יומן.
- ב. ניתן להגדיר את המצב הכללי של הצורך בשימוש נפרד כ'דיעבד'. העולה מכל הנ"ל, שיש להתיר להשתמש בכיריים לבשר ולחלב. אך יש להשתדל שלא להניח כלים רותחים על גבי המשטחים שבין עיגולי החימום, כיוון שפעמים רבות נשפך עליהם מאכל רותח, ומקומות אלו אינם מתלבנים עקב סגולתו המיוחדת של המשטח שאינו מפזר את חומו. למעשה אם הונח סיר חם על מקומות אלו נראה להתיר אף אם המשטח רטוב (כאשר אין על גבי המשטח ממשות האוסרת), כיוון שהמשטח אינו בלוע אלא כדי קליפה³⁶, ומסתמא בטל במאכל שבתוך הסיר, ויבטל גם בכל בישול עתידי³⁷. גם לעניין פסח יש מקום רב להתיר, על פי מה שהוכחנו שניתן ללבן את המשטח, ויש לנקות היטב את המשטח ולהפעילו למשך רבע שעה בטמפרטורה הגבוהה ביותר

או לחילופין לאכול דברים אחרים במקום לחם, אלא ודאי כשאנו אומרים שבדיעבד שרי להשתמש כך, הכוונה שאין לאסור כאשר יש צורך לשנות דברים מהותיים על מנת להקפיד על כלי שאינו בן יומו, וכמו ששמע מהמנ"י שהובא בפת"ש דלעיל.

35. הן אמת שכאשר מדובר בכיריים עם אלמנט אינדוקציה יש חשש שמא הסיר שנשפך ממנו בעבר הוא קטן, ונשפך על מקום הכיריים בזמן שאינו חם ואינו מתלבן מיד, ולאחר מכן נניח עליו סירים מן המין השני. אלא שודאי כאן אין לחשוש אלא לחשש של שתי קדירות הנוגעות זו בזו, כיוון שודאי לא יישפך מן הקדירה השנייה קודם שיגיע גוף החימום לדרגת ליבון, ולגבי שתי קדירות הנוגעות זו בזו ראינו שאין לחשוש אלא לכתחילה, וכיוון שאדם אינו עוקב איפה נשפך בדיוק ואם התלבן, לכאורה אינו נחשב שעושה כך לכתחילה, מה גם שיש לצרף את הסברות שנאמרו לעיל שאינו נחשב לכתחילה. אך לכאורה בכיריים כאלו לכתחילה יש להקפיד שכאשר מניחים סיר קטן ונשפך על גבי המשטח, שלא להזיז את הסיר למקום אחר על גבי המשטח, שידליק גופי חימום אחרים, כיוון שאז יש חשש שמא בעבר נשפך שם מסיר קטן בשר, ועדיין הוא בן יומו, וכעת נשפך חלב, ועדיין לא התלבן המשטח באותו המקום, וכשיניח עליו את הקדירה תבלע על ידי המשקה. אמנם בדיעבד אפילו אם קרה מקרה כזה, ונשפך בזמן שהיה בן יומו, אין להחמיר כיוון שהגיוני מאוד להחשיבו כזכוכית, שבבשר וחלב גם הרמ"א הודה שאינו בולע, ועוד שבלע ב'תתאה גבר' שבליעתו (כדי קליפה) אינה מצד הדין אלא מצד חומרא (מג"א, או"ח סי' תסז סעי' לג).
36. ואפילו אם נפל עליו דבר גוש, כיוון שהמשטח תמיד קר ו'תתאה גבר', ועוד שקליפה זו אינה אלא מצד חומרא (מג"א שם), וניתן לדנו כזכוכית שאולי גם לשיטת הרמ"א אינה בולעת בבשר וחלב.
37. כמו כן יש לצרף את דעת החו"ד דלעיל שמעט לחלוחית אינה מעבירה מכלי לכלי.



(כאשר מדובר בכיריים עם אלמנט אינדוקציה, שגוף החימום אינו פועל אלא כאשר מונח עליו סיר, יש להניח סיר גדול או טס מתכת על גבי הכיריים כדי שהכיריים יופעלו). אך לדעת האשכנזים חומרא בנידון דידן תהיה מובנת, כיוון שהרבה מהקולות שהבאנו אינן שייכות בפסח, שגם אינו בן יומו נאסר, והרמ"א החמיר ללבן את החצובה לפסח, כיוון שלא רצה להשתמש בהיתר של שתי קדירות לעניין פסח, וגם כלי זכוכית אינם ניתנים בהגעלה לפסח, ולכן יש מקום להחמיר בפסח להשתמש בכיריים על ידי הפרדה בלבד.

מכל מקום בפסח יש להקפיד לערות מים רותחים על גבי המשטחים שמסביב לגופי החימום (מפני שאינם מתלבנים³⁸), כיוון שאף שבלוע שם רק כדי קליפה - חמץ בפסח אוסר במשהו. (במידת האפשר ראוי לכסותם, אך יש שכתבו שגם כיסוי מחוץ לגופי החימום עלול להשחיר ולסדוק את המשטח, במקרה כזה ניתן לוותר על כיסוי המשטח, ולהקפיד שלא להניח על גבי המשטח כלים רותחים, ובמידה והונחו עליו סירים כאשר נשפך עליו נוזל, יש לשאול שאלת חכם).



38. יש שכתבו ללבן את המשטחים הללו על ידי ברנר, ולענ"ד ודאי אינו מועיל, שבצורה כזו ודאי חייס עליה, שלא יהרסו כל האמצעים והחיישנים האלקטרוניים, ושלא יישרף, ייסדק או יתפוצץ המשטח.