

על משמר ההלכה

תנורי אפייה משולבים - דו תאיים

בבואנו לרכוש תנור אפייה משולב, בעל שני תאים, עלינו לדעת את המשמעות הרבה של דגם התנור. התנורים רובם ככולם נראים דומים וזהים כלפי חוץ, אך בבדיקה מעמיקה בקרבו של תנור ימצאו שינויים מפליגי לכת, בעלי השלכות רחבות הנוגעות לאיסורי בישול בשר בחלב.

תנור שאינו מפקח כהלכה, על-ידי גורמים מוסמכים בעלי מומחיות והבנה מיוחדת בתחום טכנולוגי ספציפי זה, עשוי להוות מכשלה חמורה.

מן המפורסמות הוא, כי הסטנדרטים ההלכתיים הגבוהים והמהודרים ביותר, להפרדה מוחלטת בתנורי אפייה דו-תאיים, נקבעו על-ידי רבני ומהנדסי המכון המדעי טכנולוגי להלכה.

בעבר הלא-רחוק היו שהקילו להשתמש אפילו בתנור חד-תאי לבישול ואפיית מאכלים חלביים ובשריים, בזה אחר זה, בתבניות אחרות, בתנאים מסויימים¹. רבים וטובים החמירו יותר, להשתמש דווקא בתנור דו-תאי, לתבשילים ומאפים בשריים בתא אחד ולתבשילים



ניתן להבחין בלוח הפח המפריד בין שני התאים ובהפרדה וההרחקה בין שתי הארובות

ומאפים חלביים במשנהו, בזה אחר זה, או אפילו בו זמנית בעת ובעונה אחת, מבלי לתת את הדעת על צורת ההפרדה בין התאים.

הראשון שעורר על כך, בשעתו, היה ראש המכון הגאון האדיר רבי לוי יצחק הלפרין זצ"ל, שבספרו 'כשרות ושבת במטבח המודרני' (כשרות, ח"ג, עמודים קנט-קסח), שיצא לאור לפני ארבעים שנה (בשנת תשל"ט) עמד לראשונה על סוגי התנורים וההבדלים שביניהם.

הוא גם היה הראשון, אשר ביוזמתו ובהנחייתו החלו לבדוק ביסודיות רבה את התנורים הדו-תאיים, ולאשר את השימוש רק באותם העומדים בקריטריונים ההלכתיים המחמירים שנקבעו על-ידו, להפרדה מלאה ומוחלטת בין התאים.

לשם כך, נכנסו מהנדסי המכון המדעי טכנולוגי להלכה לעובי הקורה, הם הפכו כל אבן, פירקו כל בורג ובדקו ביסודיות כל תנור ותנור.

לאחר מכן הוחלט על רף דרישות הלכתיות מחמיר, העונה על הסטנדרט הגבוה של המכון, ורק החברות, אשר התנורים המיוצרים על ידיהם נמצאו עומדים בכל דרישות המכון, קיבלו את אישורנו ההלכתי².

קווי יסוד אלו אומצו, כידוע, ברבות השנים על-ידי גופי כשרות מהודרים נוספים והפכו לאבני דרך מקובלים בהבנת ונתינת הכשר לתנורי אפייה.

תכליתו ועיקרו של הפיקוח הוא, להביא להפרדה מוחלטת בין שני התאים, כך שיהא ניתן להשתמש בשני התאים בו זמנית, באחד לחלבי ובמשנהו לבשרי, ללא חשש העברת טעם וזיעה בין התאים או עירוב של אדי המאכלים.

להלן נתמקד בחששות ההלכתיות העלולות לצוץ בתנורים אלו, לאחר שייחדו כבר תא אחד לשימוש קבוע למאכלים או מאפים בשריים ואת התא השני לשימוש קבוע למאכלים או מאפים חלביים:

בשר בחלב

חיבור בין התאים:

שני התאים הניצבים האחד על גבי השני, עשויים להיות מחוברים זה לזה מקשה אחת באופן יציקתי, או להיות מחוברים ביניהם באמצעות הברגה.

חשוב לדעת את סוג החיבור, אם קיים, על מנת להבין האם חיבור זה הינו גורם מקשר בין שני התאים ועלול להעביר טעם מתא אחד למשנהו.

1. ראה: שו"ת 'מנחת-יצחק' (ח"ה סי' כ) ושו"ת 'יביע-אומר' (ח"ה, יו"ד, סי' ז).

2. רשימה מעודכנת של תנורי אפייה המאושרים לשימוש לכתחילה ע"י המכון המדעי טכנולוגי להלכה פורסמה בעלון 'אספקלריה' ב' (ניסן תשע"ט).

התנורים המאושרים על ידי המכון, מיוצרים על פי הנחיותינו המפורטות, ונבנים באופן שאין כל חיבור ביניהם שיכול להעביר טעם בין התאים.

הפנל הקדמי:

גם לאחר שהתברר כי לא קיים חיבור בעייתי בין תאי התנור, יש לבדוק את הפנל הקדמי, עליו נושקות דלתות התנור כשהן נסגרות. בתנורים ללא פיקוח אמיתי, עשויה בהחלט להיות בעיה חמורה בעניין זה. באם הפנל הינו מקשה אחת, שוב מתעוררת מכשלת החיבור והעברת הטעם בין התא הבשרי לחלבי.

התנורים המאושרים על-ידי המכון לשימוש בו זמנית בשני התאים, נבנו באופן שלכל תא יש פנל נפרד.

בדגמים מסויימים של תנורים, שמחמת אילוצי היצרן הפנל הינו משותף לשני התאים, הוראת המכון היא שלא להשתמש בשני התאים בו זמנית, ולעתים יש גם צורך לבצע לחומרא ליבון קל, בעת מעבר בשימוש מתא אחד למשנהו, באמצעות חימום התא שעומדים להשתמש בו - לאחר שהשתמשו בתא האחר למין השני - בטמפרטורה המקסימאלית למשך כעשרים דקות, כמופיע בהוראות המצורפות לאישור ההלכה³.

ארובה משותפת:

שימת לב מיוחדת צריכה להינתן לבדיקת אמצעי אוורור התנור - הארובה. בתנורים רבים עשויה להיות ארובה אחת משותפת לשני התאים. מצב שכזה עשוי לגרום לחשש איסור בשר בחלב, כתוצאה ממפגש האדים החמים המשותפים לשני התאים.

בתנורים המאושרים על-ידי המכון קיימת הקפדה על התקנת שתי ארובות נפרדות לחלוטין, האחת לתא הבשרי והשניה לתא החלבי. במקביל, אנו מקפידים מאד שלא ימצאו חורים במעטפת תאי התנור, בכדי שלא ייווצר שום מפגש או חיבור באדים הנפלטים, והתנורים המאושרים על-ידינו נבדקים ביסודיות, בדיקות חוזרות ונשנות, על מנת לוודא זאת למעלה מכל ספק.

פתח הארובה:

במקרה בו פתח (- פה) הארובה מכווון כלפי מעלה, בצמוד למיקומם של להבות הגז - הכיריים, עשויה להתעורר בעיה אם הארובה תפלוט אדים בשריים, לשם דוגמה, בעוד שעל הכיריים יעמוד באותה שעה סיר חלבי רחב המכסה ברוחבו גם את השטח שמעל פיית הארובה.

הפתרון הוא הקפדה על הטיית פתח הארובה כלפי חוץ, באופן שיתרחק מאזור הכיריים, כך לא ייווצר מפגש של האדים עם סירי הבישול. עירוב אדים בפתיחת הדלת:

פעמים רבות, התנור מיוצר אכן בהתאם לתנאים ההלכתיים המחמירים ביותר, כך שלא קיים שום חיבור לא בין התאים ואף לא בארובות, אך בעת פתיחת הדלת התחתונה, בזמן בו נאפה בתוכו מאכל חלבי, עולים אדים וחודרים מבעד לחריצי הדלת העליונה אל תוך התא בו מתבשל כעת תבשיל בשרי.

הפתרון אותו אנו דורשים בתנורים המאושרים על-ידינו הוא בדמות פס מחיצה, הממוקם בין שני התאים, המונע מהאדים של התא התחתון מלעלות ולהיכנס מבעד לחריץ שבתחתית דלת התנור העליונה.

במקביל, אנו דורשים גם להתקין גומיות איכותיות, העוטפות את מסגרת פתח התנור וגורמות לסגירה הרמטית לחלוטין.

זליגה:

נקודה נוספת הראויה לבדיקה היא הזליגה. בתנורים מסויימים תיתכן זליגת נוזלים מהתא העליון לתחתון.

לשם כך נדרשת מראש בניה נכונה של התנור ושימת לב לאיכות העבודה, כולל בדיקה יסודית של התנורים לפני אישורם לשימוש.

מאכלי פרווה:

בישול מאכל "פרווה" בתא הבשרי או החלבי מתאפשר באמצעות תבניות נפרדות, בתנאי שהתנור נוקה קודם לכן משאריות מזון בשרי או חלבי, וחומם בטמפרטורה המקסימאלית למשך כעשרים דקות.

3. החשש אמנם רחוק. אך עם כל זה אנו חוששים לחומרא להעברת טעם וזיעה מתא אל תא דרך הפנל המשותף.



בתמונה ניתן להבחין בפתחי הארובות המסתיימות באלכסון בכדי למנוע הגעת אדי האפיה לסירים המתבשלים על הכיריים

זהירות ותשומת לב נוספת:

חשוב לציין! ייצור התנורים מתבצע באופן יחידני, כשכל תנור מורכב בידי אדם. משכך יתכנו שינויים הנראים לכאורה כמזעריים, אך הם משמעותיים למדי מבחינת ההלכה. בעקבות זאת נדרש כל הוכש לבצע בדיקות מסויימות בביתו, כמצויין ומודגש באישור ההלכתי מטעמנו המצורף לכל תנור אפייה.

לעתים, כתוצאה משינויים קלים במהלך הייצור, למרות ההקפדות וההשגחה שלנו, עלולה להיווצר בעיה של מעבר אדים בין התאים, באופן שמצריך תיקון. לשם כך אנו מדגישים באישור ההלכתי כי על הלקוח לבדוק זאת בביתו, מיד עם קבלת התנור, כפי שמוסבר שם. יצוין, כי לעתים תיתכן תופעה הדומה למעבר אדים, בעקבות טמפרטורה סביבתית נמוכה, שהיא בעצם תופעה מוכרת הנקראת 'עייבי טבעי' של האדים המצויים מקודם לכן בתא השני, ואין בה שום חשש הלכתי וגם אינה מעידה על כל תקלה.



המחיצה והגומיות המונעים עליית אדים מהתא התחתון לעליון

תופעה נוספת, העלולה להתרחש במקרים חריגים, הינה זליגה של נוזלים מהתא העליון לתא התחתון. התופעה עלולה להיווצר כשמשאירים בתנור מאכלים רוויי נוזלים לאחר כיבוי התנור.

במידה ומבחינים בבעיה זו, מומלץ להקפיד מיד עם סיום הבישול

להוציא את המאכל מהתנור, או להשאיר את הדלת פתוחה מעט. באם הבעיה עדיין לא נפתרה, נדרש להגביה את החלק הקדמי של התנור כשני מילימטר, באמצעות הנחת מטבע וכדומה תחת שתי הרגליים הקדמיות, כך שהתנור ייטה במשהו לצידו האחורי.

שבת

מצב 'שבת':

בחלק מהתנורים, המאושרים על-ידי המכון המדעי טכנולוגי להלכה, מצויין כי קיים בהם מצב 'שבת'. במצב זה פועל התנור באמצעות גוף חימום בהספק נמוך, שעובד באופן רציף, ללא תלות בחייון טמפרטורה, וללא כל השפעה מפתחת הדלת וסגירתה, מה שמעמיד את התנור במצב מקביל לפלטת שבת ומאפשר שימוש בתנור כפלטת חשמלית מצויה, להשהיית מאכלים עליו מערב-שבת והוצאתם בשבת. החזרת מאכלים לשם בשבת, מותרת אך ורק בהתאם לדיני 'שהיה' ו'חזרה'.

טבילה והכשרה

טבילה:

מאחר שכל תנורי האפייה, מכל הסוגים, המשווקים בארץ, מיוצרים ומיובאים מחו"ל, התבניות והרשתות חייבות בטבילה.

הכשרה:

ראוי גם להקפיד להכשירן תחילה, באמצעות חימום תאי התנור, כשהן בתוכם, בטמפרטורה המקסימאלית למשך כעשרים דקות.

פירוליטי - ניקוי עצמי (Self - Clean)

קיימים תנורים חדישים בעלי מצב מיוחד הנקרא 'פירוליטי' - ניקוי עצמי.

מצב זה נותן מענה לשימוש בבשר אחר חלב ולהיפך, שכן בהפעלת מצב הניקוי העצמי מתרחשת באופן כללי פעולת "ליבון חמור", שהוא באופן וודאי לכל השיטות מועיל להכשרת התנור ממין זה למין שני⁴.

חשוב לציין, כי בעקבות הוראות היצרנים שלא להשאיר את התבניות בתוך התנור בזמן הפעלת הניקוי העצמי, ישנו צורך הלכתי ליחד תבניות מיוחדות למאכלים בשריים ותבניות אחרות מיוחדות למאכלים חלביים⁵.

4. עי' בשו"ת 'מעשה-חושב' (ח"ה, סי' יד, אותיות א-ג)

5. לגבי הכשרת תנורים מסוג זה לפסח - ראה עלון 'אספקלריה' ב' (ניסן תשע"ט) מאמר 'על משמר הפסח'.