



בס"ד

KASHERING THE KITCHEN — GUIDE —





KASHERING THE KITCHEN

HAGALA

This process involves using boiling water, that is, immersing the utensil to be purified in boiling water contained in a vessel filled to the brim and kept on maximum heat, in order to rid it of traces of leaven that have penetrated it under the action of water or boiling liquid. This applies to pots, pans, metal serving dishes, knives, forks, spoons, etc...

LIBOUNE

Consequently, utensils used over fire that have absorbed leaven through fire, such as metal oven grates, skewers used for grilling, etc., must be "kashered" by fire, which involves burning them directly with a torch (liboune gamour), with the iron heated to the point of sparking. This process is known as Liboune Gamour.

DISHES, UTENSILS, AND COOKWARE

The dishes and utensils that are used throughout the year are leavened, therefore, they cannot be used during the Passover holiday. Leavened dishes should be stored away to keep them out of reach during the holiday to avoid confusion or being misled. It is obligatory to either acquire the dishes customarily used for Passover or to buy new ones.

Generally, before cleaning and kashering, it is imperative to leave the household appliance, utensil, or container unused for 24 hours before kashering.

lit at the maximum temperature for 1 to 2 hours.

Although hagala, when done correctly, accomplishes kashering, for precaution, it is preferable to cover it with aluminum foil.

CERAMIC STOVE TOP

All parts and corners (including control knobs) must be meticulously cleaned with detergent, left unused for 24 hours, and then boiling water (keli rishon) should be poured over the entire cooking surface, followed by lighting each burner at the maximum temperature for 1 to 2 hours.

THE STOVE

Every part of the stove must be meticulously cleaned with detergent, then left unused for 24 hours, and then kashered by boiling water (hagala) on the burners while each burner is

THE OVEN

The oven must be meticulously cleaned with suitable products to remove any traces of food that may have accumulated in corners and crevices. Once cleaned and dry, it should



be heated to the highest temperature for one to two hours.

SELF-CLEANING OVEN

Leave the grates inside the oven (additional grates can be added) and run a self-cleaning cycle, which is considered liboun gamour.

SHABBAT HOT PLATE

Firstly, clean and scrub the hot plate thoroughly. Then, pour boiling water from a boiling pot (keli rishon) onto the hot plate and subsequently cover it with aluminum foil.

REFRIGERATOR AND FREEZER

Ensure to remove glass shelves, bins, and all compartments for cleaning with soapy water, including rubber door seals and parts with slots. Vinegar and baking soda are natural and excellent alternatives for a chemical-free cleaning, leaving no residue behind.

The freezer should be defrosted for easier and more effective cleaning of walls, sides, rubber seals, and bins, which should also be washed with soapy water. To avoid placing leavened food in it at the last moment, it is advisable to cover it with aluminum foil whenever possible, as a reminder that it is kosher for Passover.

DISHWASHER

Initially, clean the dishwasher with a

detergent suitable for its capacity, leave it unused for 24 hours, then run it with empty soap at a very high temperature to allow the steam to remove any potential leaven that may be present. It is advisable to repeat the same process a second time. Beforehand, ensure that the bottom of the dishwasher is free of residue.

STAINLESS STEEL OR ENAMELED SINK

After thoroughly cleaning it 24 hours before kashering, and ensuring not to pour hot water from a leavened vessel, spray the entire sink surface, including the drainboard, faucet, and faucet strainer, with boiling water from a pot (keli rishon) that has not been used for the last 24 hours. If using an electric kettle, it is recommended to pour its contents directly into the sink, faucet, etc. Afterward, rinse with cold water.

WORK SURFACE

In Marble, Granite, Ceramic, or any other surface

it should be scrubbed in every corner and washed with soap. After cleaning without use for 24 hours before kashering, the work surface should be dry, and boiling water from the pot in which it was boiled (keli rishon) should be poured over the entire surface, followed by pouring cold water. Many people cover their pre-kashered work surface for added safety.



Name of the utensil or material	Kashering Guide
SILVER	If used as a secondary utensil (Kli Sheni), pour boiling water over it from a primary utensil (Kli Rishon) . If used <u>cold</u> , wash and rinse with cold water .
METAL OR PLASTIC PLATES	Verser de l'eau bouillante d'un Kéli Rishone
PRESSURE COOKER	Hagalah
BAKELITE (pot handle)	Hagalah if used over fire. If used as a <u>Kli Sheni</u> , pour boiling water from a Kli Rishon over it. If used <u>cold</u> , wash and rinse with cold water.
SCALE	Careful cleaning.
BABY BOTTLE	Pour boiling water from a Kli Rishon onto the bottle after thorough cleaning.
WOOD	Pour boiling water from a Kli Rishon over the utensil. If used <u>cold</u> , wash and rinse with cold water
BREAD BOX	Wash and rinse with cold water.
ELECTRIC KETTLE	Wash and rinse with cold water if only used to heat water. If used for anything other than heating water, descale thoroughly, fill with water, boil, or pour boiling water from a Kli Rishon until it overflows.
GLASS BOTTLE	Wash and rinse with cold water.
PLASTIC BOTTLE	If used as a <u>Kli Sheni</u> , pour boiling water from a Kli Rishon over it. If used <u>cold</u> , wash and rinse with cold water.



Name of the utensil or material	Kashering Guide
MILK BAG JUG	Wash and rinse with cold water.
SPIT (for grilling)	Liboune
TOOTHBRUSH	Wash and rinse with cold water, ensuring no food residue remains. <i>Preferably reserve a special toothbrush for Pessach.</i>
STOVE BURNERS	Clean thoroughly, then perform Hagalah. If boiling water from a Kli Rishon was poured over, it is retroactively valid.
RUBBER	<u>If used as a Kli Sheni</u> , pour boiling water from a Kli Rishon over it. <u>If used cold</u> , wash and rinse with cold water.
NUTCRACKER	Wash and rinse with cold water.
METAL POT	Hagalah
ASHTRAY	Careful cleaning.
CANDELABRUMM	Wash and rinse with cold water.
METAL KIDDUSH CUP	Wash and rinse with cold water.
KNIFE	Hagalah. <i>Preferably have knives reserved for Pessach.</i>
CRYSTAL	Wash and rinse with cold water.
SPOON	Immerse in a Kli Sheni.in a Kli Sheni.
DURALEX	Wash and rinse with cold water.



Name of the utensil or material	Kashering Guide
ENAMEL	Hagalah. <i>It is recommended to immerse the utensil three times consecutively in boiling water</i>
SINK	Pour boiling water from a Kli Rishon.
IRON	Hagâla if used on the fire <u>If used as a Kéli Shéni</u> : pour boiling water from a Kéli Rishon onto the utensil. <u>If used cold</u> : Wash and rinse with cold water.
OVEN	Clean very carefully with a suitable detergent, wash, rinse , do not use for 24 hours, then heat for 1 or 2 hours at the maximum temperature .
STOVETOP GRATE	Clean thoroughly, then perform Hagalah If boiling water from a Kli Rishon was poured over, it is retroactively valid. <i>Preferably wrap them in aluminum foil.</i>
OVEN OR BARBECUE RACKS	Liboune Gamour
TOYS	Wash and rinse with cold water. S'abstenir de les utiliser s'ils ont des interstices difficiles à nettoyer
SHABBAT KETTLE (KOUMKOUM)	Hagalah : if Hamets was placed on it.
BOOKS	Check for the absence of Chametz if intended for table use. Not necessary to check if not intended for table use. Those used at the table all year should not be used during Pessach (e.g., Birkonim).



Name of the utensil or material	Kashering Guide
LADLE	Hagalah
MICROWAVE	Do not use during Pessach if food was reheated uncovered. If cleaned thoroughly, then a plate filled with water and powerful detergent was boiled inside, it is retroactively valid. Always cover food placed inside during Pessach. If it has electric resistors, kasher it like a regular oven.
MIXER, BLENDER, FOOD PROCESSOR	Disassemble and clean all parts. <u>If the bowl is metal</u>, pour boiling water over it if used hot and wash with cold water if used cold. <u>If the bowl is glass</u>, wash with cold water regardless of how it was used during the year. <u>For the blades</u>, perform Hagalah.
CAKE MOLD	Liboune
PLASTIC TABLECLOTH	Clean, then pour hot water from a Kli Sheni over the tablecloth. <u>If there's a concern of usage with Chametz</u>, pour hot water from a Kli Rishon over the tablecloth if it is thick enough to withstand the temperature without damage; otherwise, do not use.
FABRIC TABLECLOTH	Wash at a high temperature (60 degrees Celsius).
BONE UTENSILS	<u>If used over fire</u>, perform Hagalah. <u>If used as a Kli Sheni</u>, pour boiling water from a Kli Rishon over the utensil. <u>If used cold</u>, wash and rinse with cold water.
CAN OPENER, BOTTLE OPENER	Wash and rinse with cold water.



Name of the utensil or material	Kashering Guide
PICNIC BASKET	Wash and rinse with cold water
STRAINER	Reserve a strainer for Pessach use.
STONE	<u>If used over fire</u> , perform Hagalah. <u>If used as a Kli Sheni</u> , pour boiling water from a Kli Rishon over the utensil. <u>If used cold</u> , wash and rinse with cold water.
MORTAR	<u>If used over fire</u> , perform Hagalah. <u>If used as a Kli Sheni</u> , pour boiling water from a Kli Rishon over the utensil. <u>If used cold</u> , wash and rinse with cold water.
COUNTERTOPS IN MARBLE, WOOD, TILE, RESIN, GRANITE	Clean thoroughly and pour boiling water from a Kli Rishon over the surfaces. <i>It's recommended to cover them with aluminum foil.</i>
SHABBAT ELECTRIC PLATE	Clean thoroughly, then pour boiling water from a Kli Rishon over it. <u>If bread was placed directly on it</u> , wrap it in thick aluminum foil.
PLASTIC	<u>If used as a Kli Sheni</u> , pour boiling water from a Kli Rishon over the utensil. <u>If used cold</u> , wash and rinse with cold water.
OVEN TRAY	Use trays reserved for Pessach.
METAL TRAY	<u>If used as a Kli Sheni</u> , pour boiling water from a Kli Rishon over it. <u>If used cold</u> , wash and rinse with cold water.
GLASS TRAY	Wash and rinse with cold water.



Name of the utensil or material	Kashering Guide
HANDLES OF UTENSILS	Kashered in the same manner as the utensil itself.
PORCELAIN	No kashering possible if used hot. Store away during Pessach. <u>If used cold for a short duration</u>, wash and rinse with cold water. <u>If contents remained for at least 24 hours</u>, fill with water three times in succession for 24 hours.
TRASH BIN	Wash and rinse with cold water.
REMOVABLE DENTAL PROSTHESIS	Wash and rinse with cold water, ensure thorough cleaning and checking of crevices.
PYREX	Wash and rinse with cold water.
REFRIGERATOR	Clean thoroughly, then wash and rinse with cold water.
SALTSHAKER	Wash and rinse with cold water.
TABLE	Pour hot water from a Kli Rishon over the table. If concerned about damaging it this way, clean thoroughly and cover with a tablecloth. If it was used all year with a tablecloth, it's not necessary to kasher but cover with a tablecloth reserved for Pessach.
SIFTER	Wash and rinse with cold water, ensuring no flour remains. <i>Preferably use one reserved for Pessach.</i>





Name of the utensil or material	Kashering Guide
TERRACOTTA	No kashering possible if used hot. <i>Store away during Pessach.</i> If used cold for a short duration, wash and rinse with cold water. If contents remained for at least 24 hours, fill with water three times in succession for 24 hours.
THERMOS	Pour boiling water from a Kli Rishon into the utensil if it was used to keep Chametz (e.g., soup). If only used to keep water, wash and rinse with cold water.
OIL CLOTH	Clean, then pour water over it from a Kli Rishon.
GLASS	Wash and rinse with cold water.
For all Questions contact the Rav au 514-738-1004	

SELL YOUR HAMETS ONLINE

Fast. Simple. Done in minutes.

Complete your *Sale of Hamets* online with the Rabbinat today.

Avoid last-minute stress. Do it now.

Complete Your Sale of Hamets Now





KASHÉRISATION DE LA CUISINE

LA HAGÂLA

Ce procédé consiste à utiliser l'**eau bouillante**, c'est-à-dire plonger l'ustensile à purifier dans de l'eau bouillante contenue dans un ustensile rempli jusqu'aux bords et maintenu sur le feu au maximum, afin de le débarrasser des traces de Hamets dont il a été pénétré sous l'action de l'eau ou d'un liquide bouillant. C'est le cas des casseroles, des marmites, des plats de service en métal, couteaux, fourchettes et cuillères, etc...

LE LIBOUNE

Par conséquent, les ustensiles dont l'**utilisation se fait par le feu** et qui ont ainsi absorbé le Hamets par le feu, comme les **grilles** en métal du four, les **broches** avec lesquelles on fait des grillades etc..., doivent être « kasheriser » par le feu qui seront brûlées à même une torche (liboune gamour), au fer chaud au point d'en faire jaillir des étincelles, c'est ce qu'on nomme **Liboune Gamour**.

PLATS, VAISSELLE ET USTENSILES

La vaisselle et les ustensiles que l'on utilise toute l'année sont Hamets, par conséquent, ils ne sont pas utilisables pendant la fête de Pessah.

La vaisselle Hamets devra être enfermée afin qu'elle soit hors de portée durant la fête pour éviter la confusion ou d'être induit en erreur.

Nous sommes dans l'obligation d'acquiescer soit la vaisselle que l'on a coutume d'utiliser à Pessah, soit d'en racheter une neuve.

En règle générale, avant le nettoyage et la Kashérisation, il est impérativement recommandé de laisser l'appareil ménager, l'ustensile ou le récipient après avoir nettoyés sans utilisation pendant 24h00 avant la Kashérisation.

LA CUISINIÈRE

Il faudra nettoyer scrupuleusement toutes les parties au moyen d'un détergent faire jeuner 24h et faire la Hagâla sur les plaques de cuisson ensuite allumé chaque feu à la température maximale pour 1 à 2 heures chaque bruleur.

Bien que l'action de la Hagâla effectuée correctement son travail de Kashérisation, par précaution, il est préférable de la recouvrir de papier d'aluminium.

LA CUISINIÈRE EN VITROCÉRAMIQUE

Il faudra nettoyer scrupuleusement toutes les parties et recoins (les boutons de commandes aussi...) au moyen d'un détergent après laisser jeuner 24h et ensuite verser de l'eau bouillante - Kéli Rishon - sur toute la surface de cuisson et ensuite allumé chaque feu à la température maximale pour 1 à 2 heures chaque bruleur.

LE FOUR

Il sera méticuleusement nettoyé, avec des produits adaptés, de toutes trace de nourriture qui aurait pu se déposer dans les coins et recoins qui devront être retirée. Une fois nettoyé sec et propre, on le chauffera à la température la plus élevée pendant une à deux heures.



LE FOUR AUTONETTOYANT

Il faudra laisser les grilles à l'intérieur du four (vous pouvez ajouter d'autres grilles) et faire un cycle d'autonettoyage qui est considéré comme un Liboune Gamour.

LA PLAQUE CHAUFFANTE DE SHABBAT

Il faut tout d'abord la nettoyer et la frotter préalablement. On versera sur la plaque de l'eau bouillante d'un récipient en pleine ébullition (kéli Rishon), et on la couvrira par la suite de papier aluminium.

LE RÉFRIGÉRATEUR ET LE CONGÉLATEUR

Il faudra veiller à retirer les vitres, les bacs et tous les compartiments que l'on devra nettoyer à l'eau savonneuse sans oublier les joints en caoutchouc des portes et les parties comprenant des fentes. Le vinaigre et le bicarbonate de soude sont naturels et ils représentent une très bonne alternative à un nettoyage bio et aucune trace de résidu.

Le congélateur devra être dégivré pour un nettoyage plus facile et efficace des parois et des côtés sans oublier les joints de caoutchouc et aussi les bacs devront être retirés et eux-aussi être lavés à l'eau savonneuse.

Pour éviter d'y déposer des aliments Hamets au dernier moment, il est nettement conseillé de le recouvrir de feuilles d'aluminium dans la mesure du possible, ainsi on se souviendra qu'il est Kashère pour pessah et on y réfléchira à deux fois.

LE LAVE-VAISSELLE

Le lave-vaisselle sera nettoyé dans un premier temps avec un détergent adapté à sa capacité, le faire jeuner 24h et ensuite le faire fonctionner avec du savon à vide à très haute température pour que la vapeur désincruste le Hamets potentiel qui pourrait s'y trouver, il sera bon de faire le même procédé une deuxième fois. Auparavant s'assurer que le fond du lave-vaisselle soit sans résidus.

ÉVIER EN INOX OU ÉMAILLE

Après l'avoir soigneusement nettoyé 24 heures avant sa Kashérisation, et veillé à ne point y déverser d'eau chaude provenant d'un récipient Hamets, on aspergera toute la surface de l'évier y compris l'égouttoir, le robinet, la passoire du robinet d'eau bouillie dans une casserole – Kéli Rishon n'ayant pas été utilisée pendant les dernières 24 heures. Si on utilise une bouilloire électrique, il est recommandé d'en verser directement le contenu sur l'évier, le robinet... Après quoi, rincer à l'eau froide.

LE PLAN DE TRAVAIL

En Marbre, Granite, Céramique ou toutes autres surfaces

Il sera frotté dans chaque recoin et lavé au savon. Après l'avoir nettoyé sans être utilisé pendant 24h avant la Kashérisation. Le plan de travail devra être sec et on y versera l'eau bouillante provenant du récipient dans lequel elle a bouilli, Kéli Rishon, sur toute la surface et ensuite verser de l'eau froide.

Grand nombre de personnes recouvrent leur plan de travail préalablement kasheriser pour plus de sécurité.



Nom de l'ustensile ou matériau	Mode de Kashérisation
ARGENT	<u>S'il a été utilisé comme Kéli Shéni</u> : Verser sur l'ustensile de l'eau bouillante d'un Kéli Rishone <u>Si utilisé à froid</u> : Laver et rincer à l'eau froide
ASSIETTE EN MÉTAL OU PLASTIQUE	Verser de l'eau bouillante d'un Kéli Rishone
AUTOUISEUR cocote minutes	Hagâla
BAKÉLITE (manche de marmite)	Hagâla si utilisé sur le feu <u>S'il a été utilisé comme Kéli Shéni</u> : verser sur l'ustensile de l'eau bouillante d'un Kéli Rishone <u>Si utilisé à froid</u> : Laver et rincer à l'eau froide
BALANCE	Nettoyage soigneux
BIBERON	Verser sur le biberon de l'eau bouillante d'un Kéli Rishone après un nettoyage poussé
BOIS	Verser sur l'ustensile de l'eau bouillante d'un Kéli Rishone <u>Si utilisé à froid</u> : Laver et rincer à l'eau froide
BOITE À PAIN	Laver et rincer à l'eau froide
BOUILLOIRE ÉLECTRIQUE	Laver et rincer à l'eau froide si elle n'a servi que pour chauffer de l'eau. Si elle a servi à autre chose à part chauffer de l'eau, éliminer les dépôts calcaires au maximum, remplir d'eau et porter à ébullition ou verser de l'eau bouillante d'un Kéli Rishone jusqu'à faire déborder.
BOUTEILLE, BROC EN VERRE	Laver et rincer à l'eau froide
BOUTEILLE EN PLASTIQUE	<u>S'il a été utilisé comme Kéli Shéni</u> : Verser dans l'ustensile de l'eau bouillante d'un Kéli Rishone. <u>Si utilisé à froid</u> : Laver et rincer à l'eau froide.
BROC POUR LES SACHETS DE LAIT	Laver et rincer à l'eau froide
BROCHE	Liboune



Nom de l'ustensile ou matériau	Mode de Kashérisation
BROSSE À DENTS	Laver et rincer à l'eau froide, vérifier qu'il ne reste aucun résidu alimentaire. <i>Préférable de réserver une brosse à dent spéciale pour Pessah</i>
BRÛLEURS DE GAZINIÈRE	Nettoyer soigneusement puis Hagâla. Si on a versé de l'eau bouillante d'un Kéli Rishone, c'est valable
CAOUTCHOUC	<u>S'il a été utilisé comme Kéli Shéni</u> : Verser sur l'ustensile de l'eau bouillante d'un Kéli Rishone. <u>Si utilisé à froid</u> : Laver et rincer à l'eau froide
CASSE-NOIX	Laver et rincer à l'eau froide
CASSEROLE MÉTALLIQUE	Hagâla
CENDRIER	Nettoyage soigneux
CHANDELIER	Laver et rincer à l'eau froide
COUPE DE KIDOUSH EN MÉTAL	Laver et rincer à l'eau froide
COUTEAU	Hagâla. <i>Préférable d'avoir des couteaux réservés pour Pessah</i>
CRISTAL	Laver et rincer à l'eau froide
CUILLÈRE	La plonger dans un Kéli Shéni
DURALEX	Laver et rincer à l'eau froide
ÉMAIL	Hagâla. <i>Recommandé de plonger l'ustensile 3 fois de suite dans l'eau bouillante</i>
EVIER	Verser de l'eau bouillante d'un Kéli Rishone
FER	Hagâla si utilisé sur le feu <u>Si utilisé comme Kéli Shéni</u> : verser sur l'ustensile de l'eau bouillante d'un Kéli Rishone <u>Si utilisé à froid</u> : Laver et rincer à l'eau froide
FOUR	Nettoyer très soigneusement avec un détergent adapté laver et rincer, ne pas utiliser 24 heures puis le chauffer pendant 1 ou 2 heures à la température maximale.



Nom de l'ustensile ou matériau	Mode de Kashérisation
GRILLE DE CUISINIÈRE (OÙ L'ON POSE LES CASSEROLES)	Nettoyer soigneusement puis Hagâla Si on a versé de l' eau bouillante d'un Kéli Rishone, c'est valable à postériori <i>Préférable de les envelopper de papier aluminium.</i>
GRILLES DE CUISSON POUR LE FOUR, POUR LE BARBECUE	Liboune Gamour
JOUETS	Laver et rincer à l'eau froide S'abstenir de les utiliser s'ils ont des interstices difficiles à nettoyer
KOUMKOUM (BOUILLOIRE DE SHABBAT)	Hagâla : si vous avez posé du Hamets dessus.
LIVRES	Vérifier l'absence de Hamets si on souhaite les utiliser à table. Pas nécessaire de les vérifier si on n'a pas l'intention de les utiliser à table <u>Ceux dont on se sert à table toute l'année</u> : ne pas les utiliser pendant Pessah (ex : les birkonim)
LOUCHE	Hagâla
MICRO-ONDE	Ne pas utiliser pendant Pessah si on réchauffait les aliments sans les recouvrir. Si on a nettoyé soigneusement puis placer une assiette emplies d'eau et de détergent puissant et porté à ébullition, c'est valable à postériori. Recouvrir les aliments que l'on y place pendant Pessah, dans tous les cas. S'il comporte des résistances électriques, on doit le Kashériser comme un four classique.
MIXER, BLENDER, ROBOT MÉNAGER	Démonter et nettoyer ses différentes pièces. <u>Si le bol est en métal</u> : y verser de l' eau bouillante si utilisé à chaud et laver à l'eau froide si utilisé à froid <u>Si le bol est en verre</u> : laver à l'eau froide quelle que fut l'utilisation pendant l'année <u>Pour les couteaux</u> : Hagâla
MOULE À GÂTEAU	Liboune



Nom de l'ustensile ou matériau	Mode de Kashérisation
NAPPE EN PLASTIQUE	Nettoyer puis verser sur la nappe de l'eau chaude d'un Kéli Shéni. <u>S'il y a lieu de craindre une utilisation avec du Hamets</u> : verser sur la nappe de l' eau chaude d'un Kéli Rishone si elle est épaisse et qu'elle peut supporter cette température sans s'abîmer, sinon ne pas utiliser
NAPPE EN TISSU	Laver à chaud (60 degrés)
USTENSILES EN OS	<u>Si utilisé sur le feu</u> : Hagâla . <u>Si utilisé comme Kéli Shéni</u> : verser sur l'ustensile de l' eau bouillante d'un Kéli Rishone. <u>Si utilisé à froid</u> : Laver et rincer à l'eau froide.
OUVRE-BOITE, OUVRE BOUTEILLE	Laver et rincer à l'eau froide
PANIER POUR PIQUE-NIQUE	Laver et rincer à l'eau froide
PASSOIRE	<i>Réserver une passoire pour Pessah</i>
PIERRE	<u>Si utilisé sur le feu</u> : Hagâla . <u>Si utilisé comme Kéli Shéni</u> : verser sur l'ustensile de l' eau bouillante d'un Kéli Rishone <u>Si utilisé à froid</u> : Laver et rincer à l'eau froide
PILON	Nettoyer soigneusement puis Hagâla si utilisation à chaud ou épices fortes <u>Si utilisé à froid</u> : nettoyer soigneusement seulement.
PLANS DE TRAVAIL EN : MARBRE, BOIS, CARRELAGE, RÉSINE, GRANIT	Nettoyer soigneusement et verser sur les surfaces de l' eau bouillante d'un Kéli Rishone. <i>Il est bon de les recouvrir de papier aluminium.</i>
PLAQUE ÉLECTRIQUE DE SHABBAT	Nettoyer soigneusement puis y verser de l' eau bouillante d'un Kéli Rishone. <u>Si on y a déposé du pain directement</u> : l' envelopper de papier aluminium épais.



Nom de l'ustensile ou matériau	Mode de Kashérisation
PLASTIQUE	<u>Si utilisé comme Kéli Shéni</u> : Verser sur l'ustensile de l'eau bouillante d'un Kéli Rishone. <u>Si utilisé à froid</u> : Laver et rincer à l'eau froide
PLATEAU DU FOUR	Utiliser des plateaux réservés pour Pessah
PLATEAU EN MÉTAL	<u>Si utilisé comme Kéli Shéni</u> : Verser sur l'ustensile de l'eau bouillante d'un Kéli Rishone. <u>Si utilisé à froid</u> : Laver et rincer à l'eau froide
PLATEAU EN VERRE	Laver et rincer à l'eau froide
POIGNÉES DES USTENSILES	On les Kashérise de la même manière que l'ustensile lui-même
PORCELAINE	Aucune Kashérisation possible si utilisé à chaud. Les mettre hors de portée pendant Pessah. <u>Si utilisation à froid de courte durée</u> : laver et rincer à l'eau froide. <u>Si leur contenu est resté 24 heures au moins</u> : les remplir d'eau trois fois de suite pendant 24 heures.
POUBELLE	Laver et rincer à l'eau froide
PROTHÈSE DENTAIRE AMOVIBLE	Laver et rincer à l'eau froide, nettoyage soigneux et vérification des interstices
PYREX	Laver et rincer à l'eau froide
RÉFRIGÉRATEUR	Nettoyer soigneusement puis laver et rincer à l'eau froide
SALIÈRE	Laver et rincer à l'eau froide
TABLE	Verser sur la table de l'eau chaude d'un Kéli Rishone, Si on craint de l'abimer en procédant de cette manière, la nettoyer soigneusement et la recouvrir d'une nappe. Si on l'a utilisé toute l'année avec une nappe : pas nécessaire de Kashériser mais la recouvrir d'une nappe réservée pour Pessah.
TAMIS	Laver et rincer à l'eau froide, vérifier qu'il ne reste aucune trace de farine. <i>Préférable d'en utiliser un réservé pour Pessah</i>



Nom de l'ustensile ou matériau	Mode de Kashérisation
TERRE CUITE	Aucune Kashérisation possible si utilisé à chaud. <i>A mettre hors de portée pendant Pessah</i> Si utilisation à froid de courte durée : laver et rincer à l'eau froide. Si le contenu de l'ustensile restait 24 heures au moins : les emplir d'eau trois fois de suite pendant 24 heures.
THERMOS	Verser dans l'ustensile l' eau bouillante d'un Kéli Rishone s'il a servi pour conserver du Hamets (ex : soupe) S'il n'a servi que pour conserver de l'eau : laver et rincer à l'eau froide
TOILE CIRÉE	Nettoyer puis verser dessus de l'eau d'un Kéli Rishone
VERRE	Laver et rincer à l'eau froide
Pour toutes vos questions, contactez un Rav au 514-738-1004	



VENDEZ VOTRE
HAMETS
ICI

