

CACHÈRISATION POUR PESSA'H

Même s'il serait meilleur d'avoir tout séparer pour Pessa'h, il est parfois difficile de le faire. La Halac'ha (Loi juive) permet toutefois la cachèrisation d'une grande partie de la vaisselle et des ustensiles.

MÉTHODE DE CACHÈRISATION

HAGALAH: L'article est bien nettoyé et laissé hors d'utilisation pendant 24 h. Il est immergé dans l'eau bouillante. Une fois l'article retiré de l'eau chaude, on le rince à l'eau froide. Certaines personnes ont une marmite kasher qu'ils utilisent uniquement pour Pessa'h. Toutefois, il est aussi possible d'utiliser une marmite ordinaire ayant déjà été en contact avec du hamets, viandes ou produits laitiers, tant que celle-ci reste parfaitement propre, non utilisée pendant 24 h et ensuite cachèrisée. Cette méthode de cachèrisation est utilisée pour nettoyer des marmites, des fourchettes ou des cuillères en métal, ou encore, des ustensiles en bois incompatibles avec le feu.

ERUI: Cet article est nettoyé en profondeur et laissé hors d'usage pendant 24 h. On remplit d'eau la marmite, on porte l'eau à ébullition ou une bouilloire* et on la coule directement sur toutes les surfaces de l'article devant être cachèrisé.

*Des précautions doivent être prises pendant ce processus de cachèrisation afin que personne ne se brûle accidentellement.

**Il est préférable d'utiliser une casserole ou une bouilloire de Pesach pour la cashérisation. Si vous desirez utiliser une casserole qui est utilisée a l'année longue, veuillez obtenir l'autorisation de votre Rav.*



comment ce Kashériser?

scannez ici



LIBUN GAMUR: L'article cachèreisé est chauffé avec une lampe à souder ou du charbon chaud jusqu'à ce qu'il devienne rouge. Il n'est pas nécessaire de laisser l'article hors d'usage pendant 24 h avant la période de cachérisation. Cette méthode de cachérisation devrait être utilisée seulement par des individus spécialement formés. On l'utilise pour les articles qui entrent directement en contact avec le feu.

LIBUN KAL: Libun Kal est obtenu quand un article est chauffé jusqu'à ce que des marques de brûlures apparaissent sur un mince morceau de bois ou sur un mouchoir lorsqu'il entre en contact avec l'article que l'on cachèreise. Ce procédé est habituellement utilisé sur des articles dont la Hagalah (la purge) ne peut être effectuée.

MILUI V'ERUI: On trempe dans l'eau froide pendant trois jours, en changeant l'eau toutes les 24 h.

TEVILLA: Immersion de tout article neuf dans le mikveh

FOUR AUTONETTOYANT

Un cycle d'autonettoyage complet devrait être effectué avec les grilles à l'intérieur du four. Le four peut alors être utilisé pour Pessah sans recouvrir les grilles (recouvrement). Cette kachérisation peut être effectuée même si le four n'a pas été utilisé pendant 24 h. Si les grilles ne se trouvaient pas à l'intérieur du four lors du processus de kachérisation, elles doivent être kachérisées séparément. Après le cycle de nettoyage, certains recouvrent la face intérieure de la vitre de la porte du four avec du papier d'aluminium. Note: En tout temps, incluant durant Pessa'h, tous les nettoyeurs à four sont acceptables.

FOUR À NETTOYAGE CONTINU — FOUR RÉGULIER Pour chaque méthode indiquée, les opinions diffèrent :

(1.) Libun Gamur ou (2.) Libun Kal.

Consultez votre autorité halac'hique afin de connaître la méthode requise.

Libun Gamur

Ce procédé est exécuté en passant lentement une torche sur l'ensemble de la surface inférieure du four, de manière à ce que chaque partie rougeoie. Les thermostats doivent être retirés avant la procédure. ATTENTION : ce procédé ne devrait être exécuté que par un expert en la matière, autrement, des conduits endommagés, des déformations et de nombreuses frustrations peuvent résulter.

Libun Kal

Appliquez un nettoyant caustique sur l'ensemble intérieur du four, incluant la porte. Après un nettoyage méticuleux, inspectez votre travail, de sorte que toutes les surfaces soient propres. S'il reste des traces, répétez l'opération. Le four ne doit pas être utilisé pendant vingt-quatre heures. Allumez le four au plus haut degré pendant au moins une heure. Les grilles du four doivent rester à l'intérieur de celui-ci durant le processus de kachérisation.

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE

La cuisinière doit être nettoyée méticuleusement; ceci inclut la surface

entre les éléments, le rebord métallique et la cuvette supportant l'élément (dans la mesure où elle est accessible). Les boutons de commandes doivent être enlevés et nettoyés ou sinon remplacés. Les éléments doivent être kachérisés en les faisant chauffer au maximum pendant 5 minutes. Une fois chacune de ces parties nettoyées à fond, il faut bien les couvrir individuellement avec du papier d'aluminium. Faire attention de ne pas faire court-circuiter le four en mettant trop de papier d'aluminium. Certains individus gardent des rebords métalliques et des cuvettes à éléments qu'ils utilisent expressément pour Pessa'h. Pendant cette procédure, par mesure de sécurité, il vaut mieux kachériser un seul élément à la fois et ne pas laisser la cuisinière sans surveillance.

CUISINIÈRE À GAZ

Le dessus de la cuisinière doit être nettoyé méticuleusement; ceci inclut la grille de fer forgé sur laquelle les marmites sont déposées, la surface émaillée entre les brûleurs, la cuvette et l'espace sous la cuvette (si on y a accès). Les boutons du tableau de commande devraient être enlevés puis nettoyés, sinon, on peut les remplacer. Il faut mettre, pendant une heure dans un four autonettoyant, les grilles qui ont été enlevées et nettoyées. Si cela n'est pas possible, laissez-les sur la surface de cuisson, en allumant chacun des brûleurs au maximum pendant quinze minutes. Pendant cette période, il est préférable de couvrir le brûleur d'un couvercle de métal, un Blech par exemple. Kachériser un seul brûleur à la fois. La surface émaillée entre les brûleurs et la cuvette devrait être couverte avec du papier d'aluminium. Procédez avec extrêmes précautions; ne pas laisser la cuisinière sans surveillance. Ne pas kachériser tous les brûleurs en même temps.

HOTTES

Des résidus d'aliments ont tendance à s'accumuler dans les hottes qui sont situées au-dessus des cuisinières. Il faut donc aussi les nettoyer à fond et les recouvrir de papier d'aluminium. Les filtres doivent être nettoyés à neuf ou remplacés.

ÉVIERS EN MÉTAL

Première étape

Tous les éviers qui doivent être kachérisés doivent d'abord être nettoyés méticuleusement, en portant une attention particulière aux craquelures et aux fissures. De plus, les poignées de robinet ainsi que le robinet doivent être nettoyés méticuleusement.

Deuxième étape

Après le nettoyage, il ne faut pas utiliser d'eau chaude sur ces parties pendant au moins 24 heures. Afin de s'assurer que l'eau chaude ne soit pas utilisée, il est préférable de fermer la valve d'eau chaude sous l'évier. Verser un produit puissant pour déboucher les tuyaux dans le drain et autour du drain. La kachérisation de l'évier fait partie de la catégorie Erui. Afin de ne pas faire refroidir l'eau, toute la surface de l'évier doit être sèche avant de verser l'eau bouillante. Il est donc recommandé de kachériser d'abord le fond de l'évier avant de kachériser les côtés. Prenez une bouilloire réservée pour la Pâque et remplissez-la d'eau. Faites bouillir l'eau. Dès que l'eau a commencé à bouillir, elle doit immédiatement être versée sur la surface à kachériser. Versez de l'eau bouillante sur toutes les parties de l'évier, en procédant par petites sections, et en vous assurant que l'eau demeure bouillante durant toute la procédure. Certains ont la coutume de verser l'eau bouillante sur une pierre chaude, et de déplacer la pierre à mesure qu'ils versent l'eau. Une fois que l'évier est kachérisé, versez-y de l'eau froide. L'eau bouillante doit aussi être versée sur le robinet ainsi que sur les poignées d'eau chaude et d'eau froide. Si le bec du robinet est équipé d'un filtre, le filtre doit être changé pour la Pâque. (Les bouchons d'évier devraient aussi être changés). Après la kachérisation, certains ont la coutume de couvrir l'évier avec un récipient encastrable.

ÉVIERS FINIS ÉMAIL, PORCELAIN, CORIAN, FIBRE DE VERRE, GRANIT COMPOSITE

Ces éviers ne peuvent être kachérisés. Ils devraient être nettoyés à fond, pour qu'ils soient comme neufs. Dans le drain et autour du drain, versez un produit puissant pour déboucher les tuyaux. Par la suite, l'évier devrait être recouvert avec une insertion spéciale pour la Pâque.

Étant donné que le robinet et les poignées d'eau chaude et d'eau froide sont en métal, tout le dispositif devrait être kachérisé par la méthode Erui tel qu'il a été expliqué plus haut (voir Éviers en métal). Si le bec du robinet est équipé d'un filtre, le filtre doit être changé pour la Pâque. (Les bouchons d'évier devraient aussi être changés).

COMPTOIRS

Une grande variété de matériaux peut être utilisée pour fabriquer les dessus de comptoirs. Nous présentons ci-dessous une liste des matériaux sur lesquels on nous pose des questions le plus fréquemment.

FORMICA, PORCELAINE, SURRELL, QUARTZ, RÉSINE, GRANIT COMPOSITE. Ceux-ci ne peuvent pas être kachérisés.

Le comptoir devrait être méticuleusement nettoyé et recouvert d'un plastique ou d'un papier autocollant ou d'une pièce supplémentaire de Formica.

FRIGIDAIRE ET CONGÉLATEUR

Les frigidaires et les congélateurs doivent être bien lavés avec de l'eau et du savon. Il n'est pas nécessaire de recouvrir les étagères car elles sont utilisées pour des aliments froids.

ARMOIRES DE CUISINES

Les armoires de cuisine doivent être très bien lavées. Il est préférable de recouvrir les étagères des armoires.

LES COMPTOIRS EN MARBRE POLI, EN ACIER INOXYDABLE, ET EN GRANIT POLI

Ceux-ci peuvent être kachérisés :

Première étape

Toutes les surfaces à kachériser doivent d'abord être nettoyées méticuleusement - comme neuf.

Deuxième étape

Après le nettoyage, et avant de pouvoir procéder à la kachérisation, il ne faut pas que ces surfaces entrent en contact avec quelque chose de chaud pendant au moins 24 heures. Toute la surface doit être sèche avant d'y verser de l'eau bouillante afin que l'eau ne refroidisse pas en étant versée. La méthode utilisée pour kachériser ces surfaces est Erui. Prenez une bouilloire réservée pour la Pâque et remplissez-la d'eau. Faites bouillir l'eau. Dès que l'eau a commencé à bouillir, elle doit immédiatement être versée sur la surface à kachériser. Versez de l'eau bouillante sur toute la surface, en procédant par petites sections, et en vous assurant que l'eau demeure bouillante durant toute la procédure. Une fois que le comptoir est kachérisé, versez-y de l'eau froide. Plusieurs observent la coutume de recouvrir la surface une fois que le processus de kachérisation est terminé. Si le marbre ou le granit poli a des fissures, des crevasses qui ont été bouchées, ou si lors de l'installation on a enduit la surface d'un produit d'étanchéité spécial, consultez une personne compétente en Halac'ha pour savoir si la kachérisation est possible.

NAPPES ET TORCHONS:

Les méthodes de lavage ordinaires pour ces articles sont suffisantes: nettoyage à sec ou machine à laver. Par contre, certaines personnes préfèrent réserver des nappes et des torchons spécialement pour Pessa'h. Assurez-vous de n'utiliser aucun empois. Les serviettes et nappes devraient être lavées avec un détergent à lessive en réglant la machine au cycle le plus chaud. Les nouvelles nappes peuvent contenir de l'empois – cela n'est pas acceptable durant la Pâque. Assurez-vous de les laver avant de les utiliser pour Pessa'h. Des nappes de plastique qui ont préalablement été utilisées avec du 'hamets ne peuvent être utilisées durant Pessa'h. Un nouveau recouvrement de plastique pour la table ne requiert aucune préparation ou certification particulière.



LOOK FOR THE PESACH STICKER!

excellencechocolate.com
514-366-5535

KOSHER FOR PASSOVER

Excellence CHOCOLATS

מנהל מכירת מצות
MK
מנהל מכירת מצות
מנהל מכירת מצות

*****LES COMMENTAIRES EN ROUGE S'ADRESSENT À CEUX QUI SUIVENT LES COUTUMES SÉPHARADES*****

ARTICLE	POUR PESSA'H	TOUTE L'ANNÉE	MÉTHODE DE KACHÉRISATION (SI PERTINENT) ET AUTRES COMMENTAIRES
Acier inoxydable	✓	✓	Pour cachériser, voir particularités s'appliquant à chaque ustensile (par exemple : plaque à pâtisserie, poêle à frire, marmite...).
Aluminium (jetable)	✗	✗	Ne peut être cachériser. Lorsqu'ils sont neufs, il faut d'abord les laver avec de l'eau chaude et du savon avant de les utiliser.
Aluminium (réutilisable)	Voir commentaires	Voir commentaires	Demandez à votre rabbin s'il faut faire une bénédiction lors de la Cachérisation. -Si le contenant est utilisé avec un liquide, Cachériser par Hagala.- Si le contenant est utilisé sans liquide, ne peut être Cachérisé.
Appareils orthodontiques et appareils de rétention	Voir commentaires	✗	Nettoyez les appareils méticuleusement, en portant une attention particulière aux crochets des appareils orthodontiques. Certaines personnes ne mangent pas de 'hamets chaud pendant les 24 heures précédant le temps limite après lequel on ne peut plus manger de 'hamets.
Appareil à café & bouilloire	Voir commentaires	Voir commentaires	Il y'a plusieurs sortes, veuillez consulter votre Rabbin
Bac à glace en plastique	✗	✗	
Bois	✓	✓	Hagala, présumant qu'il n'y a aucune fissure où la nourriture aurait pu se loger. S'il y a des fentes, on ne peut cachériser (ni utiliser).

Cafetière	Voir commentaires	Voir commentaires	Il existe plusieurs variétés. Il faut donc consulter votre Rabbin.
Caoutchouc	×	OUI	Hagala, présumant qu'il n'y a aucune fissure où la nourriture aurait pu se loger. S'il y a des fentes, on ne peut Cachériser (ni utiliser) pour Pessa'h.
Céramique (par exemple: tasse à café)	×	×	
Tablette de chaise bébé	Voir commentaires	✓	Nettoyer méticuleusement et ne pas utiliser pendant 24 heures. Verser de l'eau bouillante sur toute la surface, rincer avec de l'eau froide et recouvrir de papier adhésif plastifié pendant Pessa'h.
Chandelier & plateau à bougeoirs	Voir commentaires	×	Nettoyez méticuleusement, mais ne lavez pas dans un évier qui a été Cachérisé pour Pessa'h. Certains ont la coutume de poser quelque chose entre le chandelier et la table.
Corelle	×	✓	
Corningware	×	×	
Cristal	×	Voir commentaires	Consultez votre Rabbin
Cuisinière à surface de cuisson lisse	×	Voir commentaires	Consultez votre Rabbin
Duralex	×	Voir commentaires	Consultez votre Rabbin
Fonte	✓	✓	-Si le contenant sera utilisé avec un liquide, Cachériser par Hagala. -Si le contenant sera utilisé sans liquides, Cachériser par Libun Gamur.
Fours à micro-ondes	×	Voir commentaires	Consultez votre Rabbin
Grès	×	×	

Lave-vaisselle avec intérieur recouvert de porcelaine	×	×	
Lave-vaisselle avec intérieur en acier inoxydable ou en plastique	×	Voir commentaires	Consultez votre Rabbin
Marmite en métal	✓	✓	Hagala
Marmite en métal à revêtement anti-adhésif	×	Voir commentaires	Consultez votre Rabbin
Mijoteuse (Crockpot)	×	×	
Mixeurs & Mélangeurs	Voir commentaires	Consultez votre Rabbin	Il est préférable d'acheter des mixeurs et des mélangeurs qui sont réservés pour Pessa'h. Si ce n'est pas possible, il faut acheter de nouvelles lames et de nouveaux bols. Il faut également nettoyer méticuleusement la base de l'appareil – incluant les coins, les recoins et les fentes.
Passoire (métal)	×	×	
Plaque chauffante	Voir commentaires	Voir commentaires	Pour cachériser, nettoyer et ne pas utiliser pendant 24 heures. Allumer à la température la plus élevée pendant une demi-heure, puis couvrir de 2 épaisseurs de papier d'aluminium robuste.
Plaque de Chabbat/ Yom Tov	×	Voir commentaires	CONSULTEZ VOTRE RABBIN
Plaque à pâtisserie	×	Voir commentaires	Consultez votre rabbin
Plastique	×	Voir commentaires	Consultez votre Rabbin

Poêle à frire avec un revêtement en Teflon	×	Voir commentaires	Consultez votre Rabbin
Poêle à frire sans revêtement en Teflon	Voir commentaires	Voir commentaires	-Si la poêle est utilisée avec une grande quantité d'huile ou d'autres produits gras, Cachériser par Hagala. -Si on utilise peu de gras (comme un aérosol de cuisson), consultez votre Rabbin
Porcelaine	×	×	
Porcelaine phosphatique	×	×	
Prothèses dentaires	Voir commentaires	Non requis	Pour Pessa'h, Cachériser par Irui kli rishon après être resté 24h sans manger de 'hamets chaud.
Pyrex	×	Voir commentaires	Consultez votre Rabbin
Robot culinaire	×	Voir commentaires	Pour usage toute l'année, Cachériser toutes les parties par Hagala, incluant celles qui sont faites de plastique dur.
Service de couverts	✓	✓	Devrait être nettoyé méticuleusement et Cachérisé par Hagala.
Urne à eau chaude/bouilloire	×	Voir commentaires	Consultez votre Rabbin

RINCER À L'EAU FROIDE

S'ils ont été utilisés pour des boissons chaudes ou s'ils ont été lavés au lave-vaisselle, ils ne peuvent être Cachérisés pour Pessa'h. Pour toute l'année, ils peuvent être cachérisés par Hagala. S'ils étaient utilisés pour des produits froids, remplissez les verres d'eau et laissez l'eau dans le verre pour au moins 24 heures. Répétez cette procédure deux fois de plus avec de l'eau fraîche.

יש נוהגים שכלי פלסטיק צריכים טבילה בלי ברכה

Certains respectent la coutume selon laquelle le plastique nécessite une Tévilah sans berac'ha.

*****LES COMMENTAIRES EN ROUGE S'ADRESSENT
À CEUX QUI SUIVENT LES COUTUMES SÉPHARADES*****

ARTICLE	TÉVILLAH NÉCESSAIRE	COMMENTAIRES
Acier inoxydable	✓	
Aluminium (jetable)	Non. À moins qu'on planifie de l'utiliser plus d'une fois.	
Aluminium (réutilisable)	OUI. Voir les commentaires.	Veillez demander à votre rabbin si une braha doit être récitée
Appareil à café & bouilloire	✓	
Bac à glace en plastique	✗	
Bois	✗	
Cafetière	Voir commentaires	Il y'a plusieurs sortes, veuillez consulter votre Rabbin
Caoutchouc	✗	
Céramique (par exemple : tasse à café)	OUI, sans berac'ha	
Tablette de chaise de bébé	✗	
Chandelier & plateau à bougeoirs	✗	
Corelle	✓	
Corningware	OUI, sans berac'ha	
Cristal	✓	
Duralex	✓	
Fonte	✓	
Fours à micro-ondes	OUI, seulement le plateau de verre	
Grès céramique	OUI, sans berac'ha	

Marmite en métal (pour aluminium, voir plus haut)	✓
Marmite en métal à revêtement anti-adhésif	OUI, sans berac'ha
Mijoteuse (Crockpot)	OUI, sans berac'ha
Mixeurs & Mélangeurs	OUI, pour les parties en métal ou en verre
Passoire (métal)	✓
Plaque chauffante	✗
Plaque de Chabbat/Yom Tov	✗
Plaque à pâtisserie	✓
Plastique	✗
Poêle à frire avec un revêtement en Teflon	OUI, sans berac'ha
Poêle à frire sans revêtement en Teflon	✓
Porcelaine	OUI, sans berac'ha
Porcelaine phosphatique	OUI, sans berac'ha
Pyrex	✓
Robot culinaire	OUI, pour les parties en métal
Verres que l'on utilise pour boire	✓

יש נוהגים שכלי פלסטיק צריכים טבילה בלי ברכה

Certains respectent la coutume selon laquelle le plastique nécessite une Téவில்לח sans berac'ha.