

**CACHÈRISATION DE LA CUISINE
SELON LE RITE SÉPHARADE
KASHERING ACCORDING TO
SEFARDIC CUSTOM**

pages 40-71

KASHERING ACCORDING TO SEFARDIC CUSTOM

KASHERING FOR PESACH

Although it would be great to have everything totally separate for Pesach, this is sometimes difficult. The Halacha (Jewish law) therefore allows for the Kashering of most vessels and utensils.

Methods for Kashering

HAGALAH The item is cleaned thoroughly and left out of use for 24 hours. All surfaces of the item are placed into a pot of water* which is on the fire and at a rolling boil. Once the item is removed from the hot water, it is rinsed under cold water. There are those who have a dedicated 'Kashering pot' for this purpose, but one may also use an ordinary pot that has previously been used for Chametz, dairy or meat, provided the pot is spotlessly cleaned and has been left out of use for 24 hours and then Kashered. Hagalah is generally used on items such as pots, forks, spoons, metal, or wooden utensils which cannot be used directly on the fire.

ERUI The item is spotlessly cleaned and left out of use for 24 hours. Water is brought to a rolling boil in a pot or a kettle* on the fire and this water is then poured directly from the pot on all the surfaces of the item being Kashered. *Extreme caution should be exercised during this method of Kashering to avoid anyone accidentally getting burned by the water.*

KASHERING ACCORDING TO SEFARDIC CUSTOM



*how to Kasher?
scan here*

LIBUN GAMUR: The item being Koshered is heated with a blowtorch or hot coals until the item begins to glow red hot. It is not necessary to leave this item out of use for 24 hours prior to the Kosherization period. This method of Kosherization should be carried out only by those individuals who are specially trained in this area. Libun Gamur is used for items which are used directly on a fire for baking or broiling.

LIBUN KAL: Libun Kal is the heating of utensils until such time as a thin splinter of wood or tissue shows marks of burning when they touch the item which is being Kashered. This process is usually used on items where Hagalah (purging) cannot be performed.

MILUI V'ERUI: Soaking in cold water for 3 days, whilst the water is changed every 24 hours.

TEVILLA: Immersing any brand new items in the Mikvah.

KASHERING ACCORDING TO SEFARDIC CUSTOM

OVENS

SELF-CLEANING OVEN

A complete self-clean cycle should be run with the racks inside the oven. The oven may then be used for Pesach without needing to cover the racks. Being that self-clean has a status of libun gamur, this method may be done even if the oven was used in the 24 hours prior and does not require the application of a cleaning agent prior running the cycle.

Note: If the racks were not present inside the oven during the koshering process, they should be koshered separately.

REGULAR (NON-SELF-CLEANING) OVEN

For regular ovens with no self-clean option, deep clean the oven using a cleaning agent such as easy off. Be sure to wipe off as much grease as possible. The oven should remain out of use for twenty-four hours prior to koshering. Thereafter, operate the oven at the highest possible temperature for a minimum of one hour.

Note: This method does not work to kosher the oven racks; they should be placed into a self-cleaning oven and left for an hour on the self-cleaning cycle. If this is not feasible, please contact your Rabbi. If one is not accustomed to placing food on the grills, it would be enough to heat it with the rest of the oven.

OVEN DOOR

After running the cleaning cycle, it is not necessary for Sefaradim to line the glass window inside the oven door.

KASHERING ACCORDING TO SEFARDIC CUSTOM

STOVE TOPS

ELECTRIC STOVE TOPS

Electric stove tops must be cleaned thoroughly to resemble a like-new state. This includes the metal rim around the element, the enamel surface between burners, the drip pans, and the area under the drip pans if accessible. Stove knobs should be removed, cleaned, covered or replaced.

After waiting twenty-four hours from its last use, the enamel surface of the stove top should be koshered through irui kli rishon. Even according to Sefardic custom, some cover the enamel surface following koshering. Element borders and drip pans require irui kli rishon or hagalah. If neither of these options are possible, one should double-wrap the borders very well. Electric elements should then be koshered by turning them on the highest setting for 5 minutes. Caution: Do not leave the stove unattended. Do not kosher all burners at the same time.

GLASS STOVE TOPS

Glass stove tops are made of a glass-ceramic material. As implied by its name, and due to its nonporous properties, these stove tops have the Halachic status of glass. For Sefaradim only, the glass stove top may be koshered. To do so, clean the surface with a cleaning agent. This includes cleaning the knobs, buttons, sides, and corners. It is recommended to change or cover the knobs. After twenty-four hours of not using the stovetop, pour hot water over the entire surface of the stovetop. Turn on each element for 15 minutes.

Caution: Do not leave the stove unattended. Do not kosher all the burners at the same time.

KASHERING ACCORDING TO SEFARDIC CUSTOM

INDUCTION STOVE TOPS

Follow the same steps as delineated for glass stove tops. In order to kosher the elements, use a Chametz pot that has not been used for twenty-four hours and heat the element at the highest temperature for 15 minutes.

GAS STOVE TOPS

Gas stove tops must be cleaned thoroughly to resemble a like-new state. This includes the iron grid on which the pot rests, the enamel surface between burners, drip pans, and the area under the drip pans if they are accessible. The stove knobs should be removed, cleaned, covered or replaced. The iron grids which have been cleaned thoroughly, should be placed into a self-cleaning oven and left for an hour on the self-cleaning cycle. If this is not feasible, the iron grid should remain on the stove top, and each burner should be turned on to the highest temperature for fifteen minutes. It is preferable that for those 15 minutes, the burner should be covered with a piece of metal such as a Blech. Kosher one burner at a time. After letting it sit for twenty-four hours, the enamel surface of the stove top should be koshered through irui kli rishon. Even according to Sefardic custom, some nonetheless have the custom to cover the enamel surface after koshering. Element borders and drip pans require irui kli rishon or hagalah. If neither of these options are possible, one can double wrap the borders very well and use them. Do not leave the stove unattended.

OVEN HOODS

Being that the oven hood retains food remnants and absorbed Chametz vapor, it is required to be cleaned well and koshered for

KASHERING ACCORDING TO SEFARDIC CUSTOM

Pesach. One should clean the hood surface with a cleaning agent, leave it idle for twenty-four hours, and then boil water so the steam koshers the hood. Alternatively, one can carefully clean the hood surface with a cleaning agent and cover the hood with aluminum. The filter should be washed well or changed.

MICROWAVES

Ideally, one should not kosher a Microwave. In the event that one needs to use the microwave during Pesach the following steps should be followed: Remove the glass dish and carefully clean the entire surface of the microwave and glass dish. After leaving the microwave idle for 24 hours, put the glass plate back into the microwave and heat a cup of water mixed with dishwashing soap until the water evaporates (approximately 10 min). One should then move the cup to another area and boil a second cup of water, this time without soap. Even after the koshering process, one should still double wrap food heated in the microwave during Pesach.



LOOK FOR THE PESACH STICKER!

KOSHER FOR PASSOVER

excellencechocolate.com
514-366-5535

Excellence CHOCOLATE

COSELLI'S
KOSHER
CERTIFIED
BY THE
JEWISH
FEDERATION OF
NEW YORK

KASHERING ACCORDING TO SEFARDIC CUSTOM

PLATAS/HOT PLATES

If one is accustomed to placing foods directly on a hot plate, it cannot be koshered. The only solution is to clean the hot plate well, turn it on for 1 hour, and then carefully double wrap it with heavy duty aluminum foil. If one is accustomed to only placing foods on the hot plate in a pan, it can be koshered. The hot plate must be cleaned well. After letting it sit idle for 24 hours, pour boiling hot water from a kli rishon over the entire surface. Even after this process, ideally, one should wrap the entire surface with aluminum foil.

MIXER AND GRINDERS

Mixers, grinders and food processors that were used throughout the year for Non-Chametz can be koshered. All removable parts should be removed and koshered using hagalah. Parts that cannot be removed and are easily accessible should be wiped down very well. If the parts cannot be removed and are not easily accessible to clean, it cannot be koshered. **Note: Bread mixers, or machines that were used to grind Chametz at any time throughout the year cannot be koshered.**

HOT WATER URNS

If bread was not heated on top of the urn, clean the urn well and attempt to remove all the calcium buildup in the urn. Fill the urn to the top with water and let it boil. Although if bread was heated on top of the urn, the entire urn must be koshered. For a metal urn, perform libun kal. If not feasible, perform hagalah. For plastic urns, perform hagalah.

KASHERING ACCORDING TO SEFARDIC CUSTOM

DISHWASHERS

According to many Sefardic Poskim, the interior of a dishwasher can be koshered, regardless if it is made of metal or plastic. To kosher, clean the washer well, remove and pay special attention to the food trap and the filtration system, and clean out all food remnants. (If one cannot properly remove all food remnants, consult your Rabbi). After letting it sit idle for 24 hours, run an empty cycle using soap on the hottest setting. Some run a second cycle with water only. Ideally, one should change the baskets. If not feasible, wash them well. Note: For porcelain dishwashers, consult your Rabbi.

SINKS

According to all Poskim, metal sinks can be koshered. According to many Sefardic Poskim, all sinks, no matter the material, can be koshered (consult your Rabbi.)

The sink must be thoroughly cleaned to a like-new state, paying special attention to cracks and crevices. Additionally, the taps as well as the faucets must be cleaned thoroughly. After cleaning, the sinks must not be used with hot water for a minimum of 24 hours. Prior to koshering, in order to ensure that no hot water is used, it is advisable to shut the hot water valve beneath the sink. Pour a very strong cleaner down and around the drain/s.

The method of Koshering is a irui kli rishon. The entire sink surface must be dry prior to the pouring of the boiling water so as not to cool down the water. Therefore, it is recommended to kosher the base of the sink first and then the sides. Take a special Passover koshering kettle

KASHERING ACCORDING TO SEFARDIC CUSTOM

and fill it with water. Bring the kettle to a boil. Immediately after the water boils, it should be poured over the surface to be koshered. Pour boiling water over every part of the sink, concentrating on small areas at a time, ensuring that as the water is poured, it remains boiling hot. Following koshering, pour cold water over the sinks. Boiling hot water must also be poured over the faucet/s as well as the hot and cold-water knobs. If the spout has a strainer, it must be changed for Passover. Sink stoppers should also be changed. Note: Some have the custom to perform irui three times for porcelain sinks.

COUNTER TOPS

According to Sefaradim, all countertop materials can be koshered with the following process

The surface to be koshered must first be thoroughly cleaned to a like-new state. After cleaning and prior to koshering, the countertops must not be used with anything hot for a minimum of 24 hours. The entire surface of the countertop must be dry prior to pouring the boiling water. Then, kosher the counter through irui: Take a special Passover koshering kettle and fill it up with water. Bring the kettle to a boil. Immediately after the water boils, it should be poured over the surface to be koshered. Pour boiling water over every part of these surfaces, concentrating on small areas at a time, ensuring that as you pour the water it remains boiling hot. After the counter is koshered, pour cold water over it. After the koshering, some have a custom to cover the surface. If polished marble or granite is cracked, filled, or when installed, coated with a special sealant, please consult your Halachic authority as to whether it can be koshered or not.

KASHERING ACCORDING TO SEFARDIC CUSTOM

TABLES

If one is accustomed to eating with a tablecloth all year-round, it suffices to meticulously wipe down the table. If one is accustomed to eating without a tablecloth, one should kosher the table using irui kli rishon. According to Sefardic custom, a glass table can be used in all cases if meticulously wiped down.

FRIDGES & FREEZERS

Refrigerators and freezers must be washed well with soap and water. It is not necessary to line shelves, since they are only used for cold food. Lining the shelf improperly may also impair the operation of the machine.

KITCHEN CUPBOARDS

Kitchen cupboards must be thoroughly cleaned. Most people have the custom to line their shelves.

TABLECLOTHS & DISH TOWELS

The usual method of cleaning (e.g. dry cleaning) or laundering via washing machine is sufficient. There are those who prefer to have separate tablecloths and dish towels for Pesach. Make sure that starch is not used. Towels and tablecloths should be washed with detergent, with the machine set to the hottest setting it will go. New tablecloths may contain a starch, which is not acceptable for Passover. Be sure to wash them before Pesach use. Plastic tablecloths previously used for Chametz should not be used on Pesach.



Les Textiles Crown Textiles Inc.
TEXTILES EN GROS WHOLESALE TEXTILES

Chaim Tzvi Tanny

9750 Clarke St
Montreal, Qc, H2T 2A4

Tel: (514) 271-7776
Fax: (514) 271-8458
1-800-646-7776

KASHERING ACCORDING TO SEFARDIC CUSTOM

ITEM	FOR PESACH	YEAR-ROUND	METHOD OF KASHERING (WHERE APPLICABLE) & OTHER NOTES
Aluminum (disposable)	✗	✗	Cannot be Koshered. New ones should be first washed with warm soapy water.
Aluminum (not disposable)	See note	See note	-If used with liquid, kosher via hagala -If used without liquids, cannot be Koshered. -For Tevillah, consult your Rabbi if a Bracha is required.
Baking Tray	✗	See note	Consult your Rabbi.
Blech	✗	See note	Consult your Rabbi.
Bone China	✗	✗	
Braces	See note	Not Required	Clean braces thoroughly paying special attention to hooks on braces. Some don't eat hot Chametz for 24 hours prior to the last permitted time for eating Chametz
Candlesticks & Candlesticks Tray	See note	✗	Clean thoroughly and don't wash in a sink which is Kosher for Pesach. Some place something between the candlesticks and the Pesach tablecloths
Cast Iron	✓	✓	-If used with liquid, kosher via hagala -If used without liquids, requires libun gamur.
Ceramic (e.g. coffee mug)	✗	✗	
China	✗	✗	
Coffee maker	See note	See note	There are many different types, therefore Consult your Rabbi.

KASHERING ACCORDING TO SEFARDIC CUSTOM

Colander (metal)	✗	✗	
Corelle	See note	✓	Consult your Rabbi.
Corningware	✗	✗	
Crystal	✓	✓	Rinse well with cold water
Dentures (false teeth)	See note	Not required	For Pesach, kosher via irui kli rishon after waiting 24 hours from eating hot Chametz.
Dishwasher made of Porcelain	See note	See note	Consult your Rabbi.
Dishwasher made of Stainless steel or plastic	See note	See note	See Koshering guide for Sefaradim
Duralex	✓	✓	Rinse in cold water. Some Poskim discourage using them as Kli Rishon. Consult your Rabbi.
Enamel Pot	See note	See note	Consult your Rabbi.
Food Processor	See note	See note	It is preferable to purchase a separate one for Pesach. If not possible, see koshering guide for Sefaradim for details.
Frying pan, with Teflon	✗	See note	Consult your Rabbi.
Frying pan, without Teflon coating	See note	See note	-If used with generous amounts of oil or other grease, Kosher via hagala -If used with insignificant amounts of oil (e.g. cooking spray) Consult your Rabbi.

KASHERING ACCORDING TO SEFARDIC CUSTOM

Glass-topped range	✓	✓	See Koshering guide for Sefaradim
Glasses used for drinking	✓	✓	Glass crystal, pyrex and duralex cups can be rinsed in cold water and used for Pesach. Other materials require Hagalah. Stoneware such as ceramic and china cannot be used.
Highchair trays	✓	✓	Clean spotlessly and do not use for 24 hours. Pour boiling water over the entire surface, then rinse with cold water. It is recommended to cover during Pesach.
Hot Plate	See note	See Note	See Koshering guide for Sefaradim
Ice Trays-ice buckets	✓	✓	Depends on material. Follow guidelines for plastic, glass metal or ceramic
Mixer & Blender	See note	Consult your Rabbi	It's preferable to purchase separate mixers and blenders for Pesach. If not possible see koshering guide for Sefaradim for details.
Microwave oven	See note	See note	See Koshering guide for Sefaradim and consult your Rabbi.
Pot made of Metal	✓	✓	Hagala
Pot made of Teflon coated metal	✗	See note	Consult your Rabbi.

KASHERING ACCORDING TO SEFARDIC CUSTOM

Plastic	✓	✓	For hard plastic that can accept hot water only. Clean well and do Hagala, assuming there are no cracks where food might get trapped. If there are cracks, it cannot be koshered (or used). If plastic retains smell of food consult your Rabbi.
Pyrex	✓	✓	Rinse in cold water. Some Poskim discourage using them as Kli Rishon. Consult your rabbi.
Rubber	✓	✓	Hagala, assuming there are no cracks where food might get trapped. If there are cracks, it cannot be Koshered (or used).
Serving Tray	✓	✓	Irui
Stainless Steel	✓	✓	For Koshering, see individual utensils (e.g. baking sheet, frying pan, pot).
Stoneware	✗	✗	
Urns & Kettles	✓	✓	See Hot water urn in Sefardic Koshering guide.
Wood	✓	✓	Hagala assuming there are no cracks where the food might get trapped. If there are cracks, it cannot be Koshered (or used).



A Magical Experience

High Tea, Catering, Airline Meals, Hospital Meals, Via Rail Meals



RITZ-CARLTON
Montréal

under strict kosher
supervision



514.282.0088

danielle@foodwithaconscience.com

GUIDE DE CASHERIZATION POUR LES SEPHARADES

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

LIBUN GAMUR: L'article cachèrisé 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 cachèrisation. Cette méthode de cachèrisation 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 cachèrise. 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

GUIDE DE CASHERIZATION POUR LES SEPHARADES



comment se Kashériser?
scannez ici



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 cachèreisée. Cette méthode de cachérisation 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 cachèreisé.

*Des précautions doivent être prises pendant ce processus de cachérisation 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 à l'année longue, veuillez obtenir l'autorisation de votre Rav.*

GUIDE DE CASHERIZATION POUR LES SEPHARADES

FOURS

FOUR AUTONETTOYANT

Il faut effectuer un cycle complet d'autonettoyage avec les grilles du four à l'intérieur, afin de pouvoir l'utiliser pendant Pessah et sans avoir à recouvrir les grilles. Puisque la méthode autonettoyage est considérée comme une cachérisation «Liboun Gamour», il n'est donc pas nécessaire de laisser reposer le four pendant 24 heures ou d'appliquer des produits nettoyants au préalable de l'autonettoyage. Attention : Si les grilles ne se trouvaient pas dans le four pendant le cycle complet d'autonettoyage, il faudra les cachériser séparément.

FOUR ORDINAIRE (SANS FONCTION AUTONETTOYAGE)

Pour les fours conventionnels sans la fonction autonettoyage, un nettoyage en profondeur avec produits ménagers sera requis. Soyez vigilants et retirez toutes traces de graisse. Une fois propre et après avoir attendu 24 heures depuis la dernière utilisation, Il faudra par la suite allumer le four à la température la plus élevée et le laisser chauffer pendant au moins une heure. Note : Cette méthode ne convient pas pour cachériser les grilles du four. Celles-ci doivent être mises dans un four autonettoyant et laissées pendant une heure pendant le cycle d'autonettoyage. Si cela n'est pas possible, veuillez contacter votre rabbin. Si l'on n'a pas l'habitude de placer des aliments directement sur les grilles, il suffira de les chauffer/ cachériser avec le reste du four.

PORTE DE FOUR

Après un cycle autonettoyant, il n'est pas nécessaire pour les Sépharadim de recouvrir la vitre à l'intérieur du four.

GUIDE DE CASHERIZATION POUR LES SEPHARADES

CUISINIÈRES

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE

Elles doivent être nettoyées soigneusement comme à l'état neuf. Cela comprend les pourtours en métal de chaque élément, la surface en émail entre les brûleurs, les cuvettes d'égouttement et la partie en dessous des cuvettes d'égouttement si accessible. Les boutons de contrôle doivent être retirés, nettoyés et recouverts ou remplacés. Après avoir attendu 24 heures depuis la dernière utilisation, la surface en émail de la cuisinière doit être cachérisée avec un «Irei Keli Rishon». Néanmoins même selon les coutumes Sépharades, certains ont l'habitude de recouvrir la surface en émail par la suite. Les éléments en bordure ainsi que les cuvettes d'égouttement nécessitent un «Irei Keli Rishon» ou bien une «Hagala». Si cela est impossible, il faudra les emballer doublement et de façon méticuleuse. Les éléments électriques doivent ensuite être cachérisés en les allumant à la plus haute température pendant 5 minutes. Attention : Ne jamais laisser la cuisinière sans surveillance. Ne pas cachériser tous les brûleurs en même temps.

CUISINIÈRE EN VITROCÉRAMIQUE

Les cuisinières en verre sont faites d'un matériau en vitrocéramique. Comme son nom l'indique, et grâce à ses propriétés non poreuses, ces cuisinières ont le statut «halakhique» du verre. Pour les Sépharades, les cuisinières en vitrocéramiques peuvent être cachérisées. Pour ce faire, il faut nettoyer la surface avec des produits prévus à cet effet. Ceci inclut le nettoyage des boutons de contrôle, des côtés

GUIDE DE CASHERIZATION POUR LES SEPHARADES

et des recoins. Il est recommandé de changer ou de recouvrir les boutons. Une fois nettoyée et après avoir attendu 24 heures depuis la dernière utilisation il faut ensuite verser de l'eau bouillante sur toute la surface. Allumer chaque élément chauffant au maximum pendant 15 minutes. Attention : Ne jamais laisser la cuisinière sans surveillance. Ne pas cachériser tous les éléments chauffants en même temps.

CUISINIÈRE À INDUCTION

Suivre les mêmes étapes que la cuisinière en vitrocéramique. Pour cachériser les éléments chauffants, utilisez une marmite qui est « hametz » et qui n'a pas été utilisée pendant 24 heures et faites chauffer l'élément chauffant à température maximale pendant 15 minutes.

CUISINIÈRE À GAZ

Les cuisinières à gaz doivent être nettoyées soigneusement comme à l'état neuf. Ceci comprend les grilles en métal ou l'on pose les marmites, la surface en émail entre les brûleurs, les cuvettes d'égouttement ainsi que la partie en dessous si accessible. Les boutons de contrôle doivent être enlevés, nettoyés, recouverts ou remplacés. Les grilles en métal qui ont été préalablement nettoyées doivent être placées dans un four autonettoyant avec un cycle d'autonettoyage pendant une heure. Si cela n'est pas possible, la grille de métal doit rester sur la cuisinière et chaque brûleur doit être allumé à la plus haute température pendant 15 minutes. Il est préférable que pendant ces 15 minutes, le brûleur soit recouvert

GUIDE DE CASHERIZATION POUR LES SEPHARADES

d'une plaque en métal. Cachériser un brûleur à la fois. Après avoir attendu 24 heures depuis la dernière utilisation, la surface en émail entre les brûleurs doit être cachérisée avec un «Irui Keli Rishon». Même selon les coutumes Sépharades, beaucoup ont l'habitude de couvrir la surface en émail par la suite. Les éléments en bordure ainsi que les cuvettes d'égouttement nécessitent un «Irui Keli Rishon» ou bien une «Hagala». On peut également les ajouter dans un cycle d'autonettoyage, si cela est impossible, il faudra les emballés doublement et de façon méticuleuse et on pourra les utiliser. Ne jamais laisser la cuisinière sans surveillance durant les étapes de cachérisation.

HOTTE

La hotte de la cuisinière retient des particules de nourriture et absorbe de la vapeur «hametz», il faut donc bien la nettoyer et la cachériser pour Pessah. Il est recommandé de nettoyer la surface de la hotte avec des produits d'entretien. Une fois propre, la cuisinière ne doit pas être utilisée pendant 24 heures. Faire bouillir une marmite d'eau afin que la vapeur cachérise la hotte. Les filtres doivent être bien nettoyés ou idéalement changés. Il est également possible de bien recouvrir la hotte avec du papier aluminium.

MICRO-ONDES

Idéalement, il est préférable de ne pas cachériser un micro-ondes. Si une personne a vraiment besoin d'utiliser un micro-ondes pendant Pessah, il faudra suivre les étapes suivantes. Enlever l'assiette en



Canada's largest online book and Judaica store.



WWW.PARDES.CA



Free shipping*
on orders of
\$99 or more.



Get it within
24 hours on
business days



Over 20,000
items available
online

*Quebec & Ontario

"IT'S THE FUTURE OF BOOKS AND JUDAICA"

Livres
et Judaica

ב | ת | ר | ע
P | a | R | D | e | s

Books
& Judaica

GUIDE DE CASHERIZATION POUR LES SEPHARADES

verre et nettoyer de façon méticuleuse toute la surface du micro-ondes ainsi que l'assiette en verre.

Après 24 heures sans avoir utilisé le micro-ondes, remettre l'assiette en verre en place et chauffer un verre d'eau avec du liquide à vaisselle à l'intérieur jusqu'à ce que l'eau s'évapore (environ 10 minutes). Il faudra par la suite faire bouillir un deuxième verre d'eau sans liquide à vaisselle cette fois-ci. Même après le processus de cachérisation, il faudra emballer doublement la nourriture pendant Pessah.

PLATA/PLAQUE CHAUFFANTE

Si l'on a l'habitude de placer la nourriture directement sur une plaque chauffante, comme du pain par exemple, celle-ci ne peut pas être cachérisée. La seule solution est de la nettoyer, de l'allumer pendant 1 heure et la couvrir doublement de papier aluminium. Si l'on a l'habitude d'y placer la nourriture dans une marmite, la plaque peut être cachérisée. La plaque chauffante doit être bien nettoyée. Après 24 heures, versez de l'eau bouillante d'un « Keli Rishon » sur toute la surface. Cependant il est préférable de recouvrir toute la surface avec du papier aluminium.

MÉLANGEUR ET HACHOIR

Les mélangeurs, les hachoirs et les robots culinaires qui ont été utilisés pendant l'année pour des aliments non-hametz uniquement peuvent être cachérisés. Toutes les pièces amovibles doivent être enlevées et suivre le processus de « Hagala ». Les pièces qui ne peuvent pas être retirées et qui sont facilement accessibles doivent

GUIDE DE CASHERIZATION POUR LES SEPHARADES

être très bien nettoyées. Si les pièces ne peuvent pas être retirées et ne sont pas facilement accessibles pour être nettoyées, ils ne peuvent pas être cachérisés. **Veuillez noter que les machines à pain ou les mélangeurs dans lesquels du « hametz » a été mixé pendant l'année, ne peuvent pas être cachérisés.**

PERCOLATEUR (DISTRIBUTEUR D'EAU CHAUDE)

Si du pain n'a pas été réchauffé sur le dessus du percolateur, vous pouvez donc bien nettoyer le percolateur. Essayer d'enlever tout le calcaire qui s'est formé à l'intérieur. Remplissez-le jusqu'en haut et portez à ébullition. Cependant, si du pain a été réchauffé au-dessus du percolateur, tout le percolateur doit être cachérisé. Pour un percolateur en métal il faudra procéder au « Liboun Kal », si cela est impossible il faudra faire une « Hagala ». Pour un percolateur en plastique, faire la « Hagala ».

LAVE-VAISSELLE

Que l'intérieur du lave-vaisselle soit en métal ou en plastique, il peut être cachérisé uniquement pour les Sépharades. Pour le cachériser, bien le nettoyer, enlever et vérifier soigneusement les filtres et retirer tous les restants de nourriture. (S'il est impossible d'enlever tous les restants de nourritures, consulter votre rabbin.) Après 24 heures à la suite à la dernière utilisation, faire un cycle de nettoyage à vide avec du savon sur le réglage le plus chaud. Certains font un deuxième cycle avec de l'eau seulement. Idéalement, il faudrait changer les paniers, mais si cela n'est pas possible, simplement bien les nettoyer. Note : Pour les lave-vaisselles en porcelaine, veuillez consulter votre rabbin.

GUIDE DE CASHERIZATION POUR LES SEPHARADES

ÉVIERS

Les évier en métal peuvent être cachérisés conformément à tous les avis. Selon de nombreux « Poskim » Sépharades, tous les évier peuvent être cachérisés et ce, peu importe la matière. Veuillez consulter votre rabbin.

L'évier doit être nettoyé comme neuf, en accordant une attention particulière aux fissures et aux crevasses. Le robinet ainsi que les poignées doivent aussi être méticuleusement nettoyés.

Une fois les évier propres, on ne pourra pas utiliser l'eau chaude pendant 24 heures. Avant de cachériser, il est conseillé de fermer la valve d'eau chaude sous l'évier, pour éviter que l'eau chaude soit utilisée. Versez un nettoyant pour drain très puissant à l'intérieur et autour du drain. La méthode de cachérisation de l'évier est le « Erui ». Toute la surface de l'évier doit être sèche avant de verser l'eau bouillante, afin que l'eau ne puisse pas se refroidir.

Il est recommandé de cachériser la base de l'évier en premier et ensuite cachériser les côtés. Utilisez une bouilloire spécialement réservée pour la cachérisation de Pessah et la remplir avec de l'eau. Porter à ébullition. Immédiatement après l'ébullition, l'eau doit être versée sur la surface pour que l'évier soit cachérisé. Versez de l'eau bouillante sur chaque partie de l'évier, en vous concentrant sur de petites surfaces à la fois, en veillant à ce que l'eau reste bouillante au fur et à mesure que vous la versez. Une fois l'évier cachérisé, versez de l'eau froide sur toute sa surface. L'eau bouillante doit également être versée sur les robinets et les poignées. Si le bec du robinet possède un filtre, il faut le changer ou le retirer pour

GUIDE DE CASHERIZATION POUR LES SEPHARADES

Pessah. (Le bouchon de l'évier devrait également être changé).
Note : Certains ont l'habitude de faire « Erui » trois fois pour des éviers en porcelaine.

COMPTOIR

Selon les Sépharades, tous les comptoirs peuvent être cachérisés grâce aux étapes suivantes. Afin d'être cachérisées, les surfaces doivent être nettoyées méticuleusement comme à neuf. Une fois propre, et après que rien de chaud a été posé sur ces surfaces pendant 24 heures. La surface au complet doit être sèche avant d'y verser de l'eau bouillante, afin de ne pas refroidir l'eau bouillante. La méthode utilisée pour cachériser le comptoir est « Erui ». Utiliser une bouilloire spécialement réservée pour la cachérisation de Pessah et la remplir avec de l'eau. Porter à ébullition. Immédiatement après l'ébullition, l'eau doit être versée sur toute la surface pour qu'elle soit cachérisée. Versez de l'eau bouillante sur chaque partie du comptoir, en vous concentrant sur de petites surfaces à la fois, en veillant à ce que l'eau reste bouillante au fur et à mesure que vous la versez. Une fois le comptoir cachérisé, versez de l'eau froide dessus. Après la cachérisation, beaucoup ont tout de même l'habitude de recouvrir les surfaces. Si le marbre est poli ou le granite est fissuré, rempli, ou lors de l'installation, enduit d'un scellant spécial, veuillez consulter votre rabbin.

GUIDE DE CASHERIZATION POUR LES SEPHARADES

TABLES

Si l'on a l'habitude de manger toute l'année avec une nappe, il sera suffisant de nettoyer méticuleusement la table. Si au contraire, nous avons l'habitude de manger sans nappe, la table devra être cachérisée avec un « Irui Keli Rishon ». Pour les Sepharades, une table en verre peut être utilisée si méticuleusement nettoyée.

RÉFRIGÉRATEURS ET CONGÉLATEURS

Les réfrigérateurs et les congélateurs doivent être bien nettoyés avec de l'eau et du savon. Il n'est pas nécessaire de recouvrir les surfaces, puisque celles-ci ont été utilisées pour de la nourriture froide. Si l'on recouvre mal les étagères, cela pourrait affecter l'efficacité de l'appareil.

PLACARDS DE CUISINE

Les placards de cuisine doivent être bien nettoyés. La plupart des gens ont la coutume de recouvrir les étagères.

NAPPES ET TORCHONS

La méthode habituelle de nettoyage, par exemple le nettoyage à sec ou le lavage en machine, est suffisante. Certains préfèrent cependant avoir des nappes et des torchons séparés pour Pessah. Les serviettes et les nappes doivent être lavées avec du savon à lessive, sur la température la plus élevée. Les nappes neuves peuvent contenir un amidon qui n'est pas acceptable pour Pessah. Assurez-vous de les laver avant de les utiliser pour Pessah. Les nappes en plastique qui ont été déjà utilisées pour du « hametz » ne devraient pas être utilisées pendant Pessah.

GUIDE DE CASHERIZATION POUR LES SEPHARADES

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...). Ne peut être cachériser.
Aluminium (jetable)	✗	✗	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 Tevila. - 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	✓	✓	Dépend du matériel. Suivez les lignes directives pour le plastique, le verre, le métal ou la céramique

GUIDE DE CASHERIZATION POUR LES SEPHARADES

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	✓	✓	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	✓	✓	Nettoyer méticuleusement et ne pas utiliser pendant 24 heures. Verser de l'eau bouillante sur toute la surface, rincer avec de l'eau froide. c'est recommandé de le recouvrir 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	Voir commentaires	✓	Consultez votre Rabbin
Corningware	✗	✗	
Cristal	✓	✓	Bien rincer à l'eau froide.

GUIDE DE CASHERIZATION POUR LES SEPHARADES

Cuisinière à surface de cuisson lisse	✓	✓	Voir le guide de Cachérisation pour les Sépharades.
Duralex	✓	✓	Rincer à l'eau froide. Certains Poskim découragent de les utiliser comme Kli Rishon. Consultez votre Rabbin.
Fonte	✓	✓	-Si le contenant sera utilisé avec un liquide, Cachérisiez par Hagala. -Si le contenant sera utilisé sans liquides, Cachérisiez par Libun Gamur.
Fours à micro-ondes	Voir commentaires	Voir commentaires	Voir le guide de Cachérisation pour les Sépharades et consultez votre Rabbin.
Grès	✗	✗	
Lave-vaisselle avec intérieur recouvert de porcelaine	Voir commentaires	Voir commentaires	Consultez votre Rabbin
Lave-vaisselle avec intérieur en acier inoxydable ou en plastique	Voir commentaires	Voir commentaires	Voir le guide de Cachérisation pour les Sépharades
Marmite en métal	✓	✓	Hagala
Marmite en métal à revêtement anti-adhésif	✗	Voir commentaires	Consultez votre Rabbin
Mijoteuse (Crockpot)	✗	✗	

GUIDE DE CASHERIZATION POUR LES SEPHARADES

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, Voir le guide de Cachérisation pour les Sépharades.
Passoire (métal)	✗	✗	
Plaque chauffante	Voir commentaires	Voir commentaires	Voir le guide de Cachérisation pour les Sépharades
Plaque de Chabbat/Yom Tov (Blech)	✗	Voir commentaires	Consultez votre rabbin
Plaque à pâtisserie	✗	Voir commentaires	Consultez votre rabbin
Plastique	✓	✓	Si le plastique est dur et peut accepter l'eau chaude. Nettoyez bien et faites Hagala, en supposant qu'il n'y a pas de fissures où la nourriture pourrait se coincer. S'il y a des fissures, il ne peut pas être Cachérisé (ou utilisé). Si le plastique conserve l'odeur de la nourriture, Consultez votre Rabbin.
Poêle à frire avec un revêtement en Teflon	✗	Voir commentaires	Consultez votre Rabbin

GUIDE DE CASHERIZATION POUR LES SEPHARADES

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, Cachérisez par Hagala. -Si on utilise peu de gras (comme un aérosol de cuisson), consultez votre Rabbín
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. Rincer à l'eau froide. Certains Poskim découragent de les utiliser comme Kli Rishon. Consultez votre Rabbín.
Pyrex	✓	✓	Il est préférable d'acheter des mixeurs et des mélangeurs qui sont réservés pour Pessa'h. Si ce n'est pas possible, Voir le guide de Cachérisation pour les Sépharades.
Robot culinaire	Voir commentaires	Consultez votre Rabbín	Devrait être nettoyé méticuleusement et Cachérisé par Hagala.
Service de couverts	✓	✓	Voir le guide de Cachérisation pour les Sépharades.
Urne à eau chaude/ bouilloire	✓	✓	
Verres que l'on utilise pour boire	Voir commentaires	Voir commentaires	Les gobelets en verre, cristal pyrex et duralex peuvent être rincés à l'eau froide et utilisés pour Pessah. D'autres matériaux nécessitent Hagalah. Le céramique, et la porcelaine ne peuvent pas être utilisés.