



ב"ה, ט"ו בכסלו תשע"ד, 18.11.13

לכבוד

שוני'

מוצרים מעוצבים למטבח ולאמבט

המלאכה 10, א"ת פולג

נתניה

אישור כשרות

הרינו מאשרים בזאת כי בדקנו את

כיריים האינדוקציה המשוקות על ידכם דגמים

BIS940T CAMPANIA

BIS640T VENETO

BIL640T CALABRIA

ומצאנו כי ניתן להשתמש בהם למאכלי בשר וחלב

על פי ההלכה בהתאם להנחיות דלהלן

בברכת "ואכלת ושבעת וברכת"

צוות "צומת" -
צוותי מדע ותורה
אלון שבות גוש עציון 90433
טל: 02-9931442

הרב ישראל רוזן, מהנדס
ראש מכון 'צומת'

הנחיות שימוש בשר/חלב/פסח

1. מוצע להשתמש בכיריים מאכלי 'בשר' חפשי, והמישטח יהיה בחזקת בשרי. אפשר כמובן גם להפך, ולהשתמש 'חלב' חפשי.
2. כשרוצים לבשל/לחמם סיר ובו נוזל (מרק, רוטב) מן המין הנגדי (למשל חלבי, לפי הדוגמא בסעי' 1) ניתן ל'הגעיל' את התחום (העיגול המסומן) שבו רוצים להשתמש, ע"י עירווי מים רותחים עליו, מיד עם רתיחתן.
3. לחילופין, ומומלץ ביותר: מוצע להניח 'נייר אפייה' תקני תחת הסיר החלבי (שכאמור, יש בו גם נוזל), שישמש חציצה בין החלב (אם ישפך מעט) לבין המישטח ה'בשרי'.
- נייר חוצץ זה אינו ממעט את החום ולא משפיע כלל על תהליך האינדוקציה.
4. לפני פסח; יש לערות מים חמים, מיד עם רתיחתן, על כל המישטח, ואחר כך להרתיח מים בכלים נקיים שלא השתמשו בהם 24 שעות (רצוי שהוכשרו לפסח) בכל תחומי הסירים המסומנים (לא הכרחי בו-זמנית).
המהדרין ישתמשו בפסח, גם לאחר ההכשרה, רק באמצעות חציצת נייר אפייה, כנ"ל סעי' 3.