

Cachérisation Des Ustensiles De Pessah

Selon le Rav Ovadia Yossef זצוק"ל

Matériau ou Ustensile	Peut Être Cachérisé ?	Mode De Cachérisation
Allume Gaz	Oui	Bien nettoyer puis <i>Liboune</i>
Anses De Casseroles	Oui	Démonter avant la <i>Cachérisation</i> puis <i>cachériser</i> comme les casseroles
Argent	Oui	Si utilisé à froid: rincer et laver à l'eau froide, Si utilisé à chaud: <i>Agala</i>
Assiette	Oui*	En verre : pas besoin de <i>Cachérisation</i>, bien rincer Métal ou Plastique: <i>Iroui Keli Richone</i>* *Céramique ou Porcelaine : <i>Cachérisation</i> impossible
Bague	Oui	Bien nettoyer avec une brosse a dent
Balai	Non	Acheter un nouveau balai
Bouilloire électrique	Oui	Si utilisé uniquement pour bouillir de l'eau: bien rincer Si utilisé pour chauffer autre liquide: <i>Agala</i> Bouilloire de <i>Chabbat</i>: Si on a posé du <i>Hamets</i> dessus: <i>Agala</i>
Bois	Oui	Si utilisé à froid : Bien rincer à l'eau froide. Si utilisé à chaud: <i>Agala</i> ou verser de l'eau chaude d'un <i>Keli Richone</i>
Broche	Oui	<i>Liboune</i>
Caoutchouc	Oui	<i>Agala</i> dans <i>Keli Richone</i> <i>Liboune</i> impossible
Casserole	Oui*	En métal: <i>Agala</i> *Bien démonter toutes les pièces avant En Pyrex: Bien rincer à l'eau froide En Cuivre: <i>Agala</i> mais pas <i>Liboune</i>
Céramique	Non	<i>Cachérisation</i> impossible

Ciseaux	Oui	Si utilisés à froid: bien rincer Si utilisés à chaud: <i>Agala</i>
Congélateur	Oui	Dégivrer puis nettoyer
Couteau	Oui*	Si entièrement métal : <i>Agala</i> *Si plusieurs pièces emboîtées , ne pas utiliser
Couverts	Oui*	Si une seule matière: <i>Agala</i> Si plusieurs matières: <i>Cachérisation impossible</i>
Cristal	Oui	Bien rincer à l'eau froide
Cruche	Oui	En verre : Bien rincer à l'eau froide
Duralex	Oui	Bien rincer à l'eau froide

Eplucheur	Oui	Bien nettoyer et rincer à l'eau froide
Evier	Oui	Inox: Bien nettoyer puis verser de l'eau d'un <i>Keli Richone</i> Grès :<i>Agala</i> en versant de l'eau bouillante d'un <i>Keli Richone</i> à trois reprises
Feu a gaz	Oui	Verser de l'eau bouillante d'un <i>Keli Richone</i> puis allumer le feu pendant une demi-heure Voir aussi <i>Grille</i>
Four	Oui	A pyrolyse: bien nettoyer puis faire chauffer pendant une heure à température maximale Sans pyrolyse: bien nettoyer avec un détergent, attendre 24 heures puis faire fonctionner à température maximale pendant une heure
Grès	Non	<i>Cachérisation impossible</i>
Grille	Oui	Four: <i>Liboune</i> Barbecue: <i>Liboune</i> Cuisinière: <i>Agala</i> puis recouvrir de papier aluminium ou <i>Liboune</i> si on a pose du <i>Hamets</i> dessus
Lave vaisselle	Oui	Bien nettoyer puis faire fonctionner un cycle chaud à vide avec détergent
Louche	Oui	Si en fer: <i>Agala</i>

Micro-Ondes	Oui*	Très problématique à Cachériser. Si on chauffe toujours les aliments avec un couvercle pendant l'année courante: Remplir un verre d'eau et de détergent puis faire bouillir, sinon éviter l'utilisation pendant Pessah. *Il est conseillé d'emballer hermétiquement tous les aliments si l'on doit utiliser le Micro-ondes pendant Pessah
Nappe	Oui	Plastique : Éviter l'utilisation pendant Pessah Tissus: Laver à chaud en machine
Ouvre-boîte	Oui	Bien rincer à l'eau froide
Passoire	Non	Cachérisation impossible
Pilon	Oui	Agala
Plan de travail	Oui	Formica, bois, pierre, marbre, granit : verser de l'eau bouillante d'un Keli Richone Certains recommandent de le recouvrir avec du papier aluminium.
Plaque chauffante de Chabbat	Oui	Verser de l'eau bouillante d'un Keli Richone puis recouvrir de papier aluminium
Plateau	Oui	En métal : Agala ou verser de l'eau bouillante d'un Keli Richone En verre: bien rincer à l'eau froide
Poêle	Oui	Si utilisée avec du Hamets : Liboune Sinon, Agala Les poêles de type Tefal ne peuvent pas être Cachérisées Attention d'habitude il y a un dépôt sur la poêle, si on ne peut pas l'enlever la Agala n'est pas valable.
Porcelaine	Non	Cachérisation impossible
Poignées	Oui	Voir anses
Poubelle	Oui	Nettoyer puis rincer
Pyrex	Oui	Nettoyer puis rincer
Râpe	Oui	Si utilisé à chaud: Agala Si utilisé à froid: Bien nettoyer puis rincer

Réfrigérateur	Oui	Bien nettoyer puis rincer
Robinet	Oui	Voir evier
Table	Oui	Verser de l'eau bouillante d'un <i>Keli Richone</i> ou bien nettoyer et recouvrir d'une nappe en plastique neuve
Tamis	Non	<i>Cachérisation impossible</i>
Tétine	Oui	<i>Agala</i>
Thermos	Oui	<i>Agala</i>
Toaster	Non	Éviter l'utilisation pendant <i>Pessah</i>
Verre	Oui	Bien nettoyer puis rincer
Plaque vitrocéramique	Oui...mais	<p>Le mieux est de ne pas utiliser une plaque en vitrocéramique à Pessa'h car comme son nom l'indique, elle se compose de vitre et de céramique, or la céramique ne se cachérise pas à Pessa'h.</p> <p>Néanmoins, si on n'a vraiment pas le choix, on peut s'en servir en faisant auparavant ces 5 actions :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nettoyer soigneusement la plaque 2. Ne pas l'utiliser pendant 24 heures 3. Allumer la plaque à sa température maximale et une fois la température atteinte, retirer la prise électrique du mur, et verser directement sur la plaque de l'eau bouillante d'une bouilloire. 4. Ne pas poser pendant Pessa'h de nourriture directement sur la plaque mais uniquement dans des ustensiles 5. Le dessous des ustensiles que l'on pose sur la plaque devra être entièrement secs, sans eau, ni vapeur, ni nourriture car cela fait conduction entre les deux et fait passer le goût du 'Hamèts imbibé dans la plaque dans la casserole.



Notes:

La Cachérisation de Pessah: La Agala:

- Bien nettoyer les ustensiles avant la *Cachérisation*.
- Tout dépôt présent de saleté, rouille, calcaire ou autre rend la cachérisation non valable.
- La *Agala* s'applique aux ustensiles en bois, métal, pierre, plastiques durs.
- Faire bouillir de l'eau dans un ustensile *Cacher Lepessah* .
- Plonger l'ustensile à *Cachériser* dans cette eau bouillante puis attendre que l'ébullition reprenne.
- Rincer à l'eau froide.
- Si l'ustensile à *Cachériser* est trop grand , il faudra le remplir à ras bord d'eau jusqu'à ébullition, puis le faire déborder en y versant de l'eau bouillante d'un *Keli Richone* .

Le Liboune: action du feu.

- Le *Liboune* se pratique sur les ustensiles qui ont absorbé le *Hamets* sous l'action directe du feu , comme les grilles, broches, ou autres ustensiles utilisés à sec , comme les moules à pâtisserie , poêles etc..
- Il faut chauffer l'ustensile au chalumeau jusqu'à que des étincelles en jaillissent

Keli Richone:

- Il s'agit d'un récipient posé directement sur le feu , dans lequel on va plonger l'ustensile à *Cachériser* .