

PESSA'H

Cachérisation des Ustensiles

Tableau pratique selon le Rav Ovadia Yossef
réalisé par l'équipe Torah-Box

Attention ! Avant de consulter le tableau,
lire attentivement les principes généraux en fin de document.

Nom de l'ustensile ou matériau	Mode de cachérisation
Argent	Verser sur l'ustensile de l' eau bouillante d'un Kéli Richone s'il a été utilisé comme Kéli Chéni Ⓜ Si utilisé à froid : Laver et rincer à l'eau froide
Assiette en métal ou plastique	Verser de l' eau bouillante d'un Kéli Richone
Autocuiseur	Hagala
Bakélite	Hagala si utilisé sur le feu Ⓜ Si utilisé comme Kéli Chéni : verser sur l'ustensile de l' eau bouillante d'un Kéli Richone Ⓜ Si utilisé à froid : Laver et rincer à l'eau froide
Balance	Nettoyage soigneux
Biberon	Verser sur le biberon de l' eau bouillante d'un Kéli Richone après un nettoyage poussé
Bois	Verser sur l'ustensile de l' eau bouillante d'un Kéli Richone Ⓜ Si utilisé à froid : Laver et rincer à l'eau froide
Boîte 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, emplir d'eau chaude et porter à ébullition, verser de l'eau d'un Kéli Richone jusqu'à faire déborder
Bouteille, Broc en verre	Laver et rincer à l'eau froide
Bouteille en plastique	Verser dans l'ustensile de l' eau bouillante d'un Kéli Richone si utilisé comme Kéli Chéni Ⓜ Si utilisé à froid : Laver et rincer à l'eau froide
Broc pour les sachets de lait	Laver et rincer à l'eau froide
Broche	Liboun
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 Pessa'h</i>
Brûleurs de gazinière	Nettoyer soigneusement puis Hagala . Si on a versé de l'eau bouillante d'un Kéli Richone, c'est valable
Caoutchouc	Verser sur l'ustensile de l' eau bouillante d'un Kéli Richone si utilisé comme Kéli Chéni Ⓜ Si utilisé à froid : Laver et rincer à l'eau froide
Casse-noix	Laver et rincer à l'eau froide
Casserole métallique	Hagala

Cendrier	Nettoyage soigneux
Chandelier	Laver et rincer à l'eau froide
Coupe de Kiddouch en métal	Laver et rincer à l'eau froide
Couteau	Hagala . <i>Préférable d'avoir des couteaux réservés pour Pessa'h</i>
Cristal	Laver et rincer à l'eau froide
Cuillère	La plonger dans un Kéli Chéni
Duralex	Laver et rincer à l'eau froide
Émail	Hagala . <i>Recommandé de plonger l'ustensile 3 fois de suite dans l'eau bouillante</i>
Evier	Verser de l'eau bouillante d'un Kéli Richone
Fer	Hagala si utilisé sur le feu ① Si utilisé comme Kéli Chéni : verser sur l'ustensile de l' eau bouillante d'un Kéli Richone ② Si utilisé à froid : 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
Grille de cuisinière (où l'on pose les casseroles)	Nettoyer soigneusement puis Hagala Si on a versé de l'eau bouillante d'un Kéli Richone, c'est valable a posteriori <i>Préférable de les envelopper de papier aluminium.</i>
Grilles de cuisson pour le four, pour le barbecue	Liboun
Jouets	Laver et rincer à l'eau froide ① S'abstenir de les utiliser s'ils ont des interstices difficiles à nettoyer
Koumkoum (bouilloire de Chabbath)	Hagala : si vous avez posé du 'Hamets dessus.
Livres	Vérifier l'absence de 'Hamets si on souhaite les utiliser à table ① pas nécessaire de les vérifier si on n'a pas l'intention de les utiliser à table ② ceux dont on se sert à table toute l'année : ne pas les utiliser pendant Pessa'h
Louche	Hagala
Micro-onde	Ne pas utiliser pendant Pessa'h si on réchauffait les aliments sans les recouvrir ① Si on a nettoyé soigneusement puis placé une assiette emplie d'eau et de détergent puissant et porté à ébullition, c'est valable a posteriori Recouvrir les aliments que l'on y place pendant Pessa'h, dans tous les cas ② S'il comporte des résistances électriques, on doit le cachériser comme un four classique
Mixer, Blender, Robot ménager	Démonter et nettoyer ses différentes pièces Si le bol est en métal : y verser de l'eau bouillante si utilisé à chaud et laver à l'eau froide si utilisé à froid Si le bol est en verre : laver à l'eau froide quelle que fut l'utilisation pendant l'année Hagala pour les couteaux
Moule à gâteau	Liboun
Nappe en plastique	Nettoyer puis verser sur la nappe de l'eau d'un Kéli Chéni ① s'il y a lieu de craindre une utilisation avec du 'Hamets : verser sur la nappe de l'eau d'un Kéli Richone 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°)

Os	Hagala si utilisé sur le feu ① Si utilisé comme Kéli Chéni : verser sur l'ustensile de l' eau bouillante d'un Kéli Richone ① Si utilisé à froid : 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 Pessa'h</i>
Pierre	Hagala si utilisé sur le feu ① Si utilisé comme Kéli Chéni : verser sur l'ustensile de l' eau bouillante d'un Kéli Richone ① Si utilisé à froid : Laver et rincer à l'eau froide
Pilon	Nettoyer soigneusement puis Hagala si utilisation à chaud ou épices fortes ① Si utilisation à froid : nettoyer soigneusement seulement
Plans de travail en : marbre, bois, carrelage, résine, granit	Nettoyer soigneusement et verser sur les surfaces de l'eau d'un Kéli Richone. <i>Il est bon de les recouvrir de papier aluminium</i>
Plaque électrique de Chabbath	Nettoyer soigneusement puis y verser de l'eau d'un Kéli Richone ① si on y a déposé du pain directement : l'envelopper de papier aluminium épais
Plastique	Verser sur l'ustensile de l' eau bouillante d'un Kéli Richone Si utilisé comme Kéli Chéni * Si utilisé à froid : Laver et rincer à l'eau froide
Plateau du four	<i>Utiliser des plateaux réservés pour Pessa'h</i>
Plateau en métal	Verser sur l'ustensile de l' eau bouillante d'un Kéli Richone si utilisé comme Kéli Chéni ① Si utilisé à froid : Laver et rincer à l'eau froide
Plateau en verre	Laver et rincer à l'eau froide
Poignées des ustensiles	On les cachérise de la même manière que l'ustensile lui-même
Porcelaine	Aucune cachérisation possible si utilisé à chaud. <i>Les mettre hors de portée pendant Pessah</i> ① si utilisation à froid de courte durée : laver et rincer à l'eau froide ① si leur contenu est resté 24 heures au moins : les emplir 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 d'un Kéli Richone, ① si on craint de l'abimer en procédant de cette manière, la nettoyer soigneusement et la recouvrir d'une nappe ① Si on l'a utilisé toute l'année avec une nappe : pas nécessaire de cachériser mais la recouvrir d'une nappe réservée pour Pessa'h
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 Pessa'h</i>
Terre cuite	Aucune cachérisation possible si utilisé à chaud. <i>A mettre hors de portée pendant Pessah</i> ① si utilisation à froid de courte durée : laver et rincer à l'eau froide ① 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 d'un Kéli Richone s'il a servi pour conserver du 'Hamets (ex : soupe) ① 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 Richone
Verre	Laver et rincer à l'eau froide

Principes généraux à connaître

avant de consulter le tableau

- Hagala** : cachérisation par l'eau bouillante.
 - Nettoyer soigneusement avec de l'eau savonneuse l'ustensile à cachériser pour le débarrasser de toute trace d'aliment et de rouille.
 - Plonger cet ustensile en entier dans une marmite d'eau bouillante cachériser pour Pessa'h en train de bouillir sur le feu.
 - Si les poignées sont fixées avec des vis, avant de les immerger dans l'eau bouillante : il faudra les démonter et les nettoyer soigneusement à l'eau savonneuse afin d'en retirer toutes les saletés. Si elles sont fixées avec des rivets que l'on ne peut démonter, on nettoiera le mieux possible autour des rivets et on immergera l'ustensile avec ses poignées.
 - Si les dimensions de l'ustensile à cachériser ne permettent pas cette opération, remplir l'ustensile d'eau que l'on portera à ébullition puis verser de l'eau d'un Kéli Richone pour le faire déborder.
 - Après avoir sorti l'ustensile de l'eau bouillante, le rincer à l'eau froide. De même, si on cachérisé une surface (évier, marbre, plaque électrique, etc.) en versant l'eau bouillante d'un Kéli Richone, on doit ensuite y verser de l'eau froide. Mais dans ces deux cas, si on n'a pas versé l'eau froide, c'est quand même valable a postériori. Note : On ne doit pas cachériser en même temps de la vaisselle réservée aux produits lactés et de la vaisselle réservée aux produits carnés, à moins que l'une d'elles n'ait pas été utilisée au cours des vingt-quatre heures précédentes.
- Kéli Richone** : ustensile posé sur le feu ou qui vient juste d'en être retiré (ou bouilloire électrique qui ne peut pas se détacher de sa base et qui reste reliée à sa source d'alimentation).
- Kéli Chéni** : ustensile qui a reçu le contenu d'un Kéli Richone.
- Liboun** : cachérisation par le feu (ex : chalumeau) jusqu'à l'apparition d'étincelles.

En cas de question, contactez un Rav :

Tél. France 0825.566.661 (0,15€/min)

Tél. Israël : 03.721.90.85 (gratuit)

Internet : www.torah-box.com/question

