

שימוש במיקרוגל לבשר וחלב

א. שו"ת שיח נחום סימן מח

גם עורכים את השעון האוטומטי להפסיק את ההקרנה בסוף הזמן המשוער הדרוש לבישול...

אולם בנידון דידן אפילו נחשוש פן הזיעה הכתלים של התנור מן החמץ גם כן אין לאסור מכיון שכותלי התנור הזה אינם חמים ואף אם הזיעה היא חמה הלא מעטה היא כנגד שטח הכתלים אשר על כן אין לומר שנבלע מן האיסור כלל יתר על כן הלא יש חור מיוחד להוצאת האדים ולפיכך אין זיעה בדרך כלל החור הזה עשוי באופן יעיל ביותר עד שאם מבשלים איזה תבשיל שצריך דווקא לאוויר לח צריך לעטפו ולכסות את הקדירה כדי שלא תצא הלחות כי אחרת לא יתעכבו האדים בתנור, אלא שעדיין יש לחוש אולי אירע ששכחו לכבות את התנור בזמנו והתבשיל נתייבש לגמרי וניתו ונדבק על הכתלים ממשו של חמץ והבליע אמנם מלבד שזה דבר רחוק וגם הלא הכתלים קרים הם כאשר החוש מעיד ואינם בולעים מכל מקום אפילו נחוש לכך גם כן לא ייאסר שהרי אין המאכלים בפסח נוגעים בכתלים ואפילו הקדירות אינן נוגעות ואין מה שיפליט את בליעת החמץ מהם, לפיכך נראה לפענ"ד שאין שום חשש בתנור כזה אלא שצריך לשפשפו ולנקותו היטב ואולי משום חומרת הפסח טוב לנקותו היטב במים חמימים וסבון הנותן טעם לפגם לכאורה היה נראה לומר כדי לצאת ידי כל ספק שמא יש בו משהו בעין להפעיל את ההקרנה בהיות התנור ריק ואם יש בו שום דבר הרי יישרף אבל זה אינו כי כאשר אין מה שיבלע את ההקרנה של גלי המיקרו היא כולה משתקפת וחוזרת אל העששית שפופרת מגנטית ומפסידתה, ובאמת אין צריך לכל זה כמו שביארנו, אולם אפשר שאין להשתמש במים שבישולם בתנור כזה להגעיל כלים שהרי מבואר בשלחן ערוך או"ח סי' תנב ה' אין מגעילין בחמי טבריה מפני שאינה תולדות האור וכבולעו כך פולטו מה בולעו על ידי תולדות האור אף פולטו על ידי תולדות האור והרי בתנור זה אין אש ואינו דומה כלל לתנור חשמלי רגיל כי שם יש על כל פנים גחלים של מתכת אבל כאן אין אש כלל ואפילו חום אין בתנור זה נפקא מינא גדולה בזה לעניין שבת כמבואר ברמב"ם בהלכות שבת ט' ג' וכן לעניין בשר בחלב ביורה דעה סי' פז אלא שאין כאן המקום להאריך בזה אקווה שיואל נא מעלת כבוד תורתו להזדקק לשאלתי ולא ייחשב לטורח לפניו והריני בזה אסיר תודה דברי המעריצו ומכבדו נחום אליעזר רבינוביץ

תשובת הגרי"א העקין זצ"ל... עיינתי מעט במכתבו החשוב מאוד מצד השאלה החדשה שבו שלא שמעתי כעין זה עד כה מפני שבריאיתי בכלל ואור עיני בפרט אינן בשלמות על כן

שאלה מה דעת הרב בעניין שימוש במיקרוגל אחד למאכלי בשר ולמאכלי חלב וכן בעניין הכשרתו לפסח. תשובה בעניין המיקרוגל כבר כתבתי לפני שנים רבות למו"ר הגרי"א העקין זצ"ל בעניין זה ולהלן הדברים וכן קיצור מה שהשיב לי ב"ה.

זאת חנוכה תשכ"א לפ"ק כש"ת הגאון מוהרי"א העקין שליט"א נשאלתי מאדם שרוצה לקנות תנור חדש הנקרא מיקרוגל האם אפשר להגעיל ולהכשיר תנור כזה לחג הפסח מכיון שהתנורים האלה הולכים ומתרבים ולפי הנראה בעוד כמה שנים יהיו שכיחים ביותר אמרתי להביא את השאלה הזאת לפני רוס מעלת כבוד תורתו להורות לבני ישראל את הדרך ילכו בה לשם כך בדקתי את מעשה התנור ואופן פעולתו עד היכן שידי הקצרה מגעת שלא בתנורים הרגילים אשר בהם נוצר חום על ידי אור הגז או על ידי העברת זרם חשמלי בתוך חוטי מתכת בתנור הזה אין חום כלל חימום המאכלים נעשה על ידי גלי מיקרו גלים אלה יכולים לעבור דרך הרבה חומרים כמו שקרני אור עוברים דרך זכוכית בכלל חומרים אלה נמנים כלי חרס ונייר אמנם יש חומרים אחרים ורוב מיני מתכת בכללם אשר הקרינה הזאת משתקפת מעליהם בדיוק כמו שקרני אור משתקפים בראי וכן יש מיני חומרים ובייחוד מים ומאכלים אשר ההקרנה נבלעת בתוכם ועל ידי כך נוצר חום גדול בתוך החומר הבולע פנים התנור עשוי ממתכת בתוכו נראים שני פתחים דרך אחד מהם נכנסים גלי המיקרו ודרך השני יוצאים הריחות והאדים מתוך התנור מפני שההקרנה משתקפת מעל מתכת דפנות התנור אינן מתחממות שמים את התבשילים בתוך כלים העשויים מחרס זכוכית או נייר כיון שחומרים אלה אינם חוצצים בפני גלי המיקרו לרוב אין מעמידים את הכלי שבו המאכל ישירות על קרקעית התנור כדי לתת לקרינה להשתקף גם מן הקרקעית ולהיכנס לתוך המאכל לשם כך ישנו תחת הקדירה מגש זכוכית והרי זה כאילו המאכל תלוי באויר וההקרנה מתרכזת עליו מכל צד יש להניח כי מגש זה נקי בדרך כלל הכלי אינו מתחמם על ידי גלי המיקרו כיון שהגלים עוברים דרכו אמנם בחימום ממושך מתחמם הכלי מהחום הנוצר במאכל המאכלים בולעים את הקרינה ועל ידי כך מתחממים ומתבשלים תוך זמן קצר מאוד במקרה שהמאכל עומד בתנור יותר מדי זמן ומתייבש לגמרי יכול הוא להתחמם יותר וגם להישרף או שיגיע לידי כך שהמאכל יותז וחלקיו יידבקו לכותלי התנור אלא שזה אינו קורה בדרך כלל כי בעת ששמים את התבשיל בתוך התנור בו בזמן

לא נקל לי לחפש ולעניין בספרים ולעת האפשרית אשנה פרק זה בע"ה כפי שצייר כ"ג השאלה היא רק משום הזיעה שנפלטת מהמאכלים להתנור ואולי חוזר הטעם שבה להמאכלים ועל כל פנים נראה שהוראת כ"ג נכונה...

לסיכום דפנותיו של תנור המיקרוגל אינן מתחממות בזמן חימום המאכל וע"כ הם אינן בולעות את זיעת המאכל, גם אם ייבלע מן המאכל אין הבלוע נפלט למאכל שיחומם לאחר מכן כי אין מגע בין המאכל לבין דפנות התנור ולריחא דריחא אין חוששים ע"כ אין צורך להכשיר תנור זה לפסח באופן מיוחד פרט לניקוי יסודי במים חמימים וסבון ובדיקה כי כל דפנותיו חלקות ונקיות לחלוטין, כ"כ מותר להשתמש בתנור מיקרוגל לחימום מאכלי בשר וכן מאכלי חלב בנפרד אך אין צריך המתנה בין חימום מאכלי בשר לחימום מאכלי חלב בתנאי שמקפידים על נקיונו שלא יימצאו בו שאריות מאכל הניכרות כלל, מן הראוי לכסות סוג אחד באופן קבוע אך אין צורך בכיסוי אטום לחלוטין יש הנוהגים לכסות גם מאכלי בשר וגם מאכלי חלב מ"מ כ"ז אינו אלא חומרא לכתח' ובדיעבד אם חיממו בלא כיסוי המאכל מותר.

ב. מעשה חושב ה' סי' יג

אכן באמת בנידון דידן נראה דאין לחוש כ"כ לזיעת התבשילים שיאסרו את תנור המיקרוגל דכבר נתבאר דאין זיעה אוסרת א"כ היא פוגעת בכלים או במאכלים בעודה חמה בשיעור שהיד סולדת בו ואילו בתנור מיקרוגל שסביב המאכל אין כל מקור חום וכל החום מגיע רק מתוך המאכל כנ"ל הרי בד"כ האדים העולים מן המאכל מתקררים במהירות וכבר אין היד סולדת בהם בשעה שהם פוגעים בדפנות התנור וממילא אין חשש של בליעת בשר וחלב בדפנותיו שהרי אם אינם חמים בשיעור שהיד סולדת בו אינם נבלעים ואינם מפליטים.

ג. שבות יצחק (מיקרוגל) פרק ה' עמ' נא

ושמעתי מהגר"ש אלישיב שליט"א דכיון שאין הכיסוי מוכרח לעצם הבישול במיקרוגל יש לחוש שמא ישכח לכסות או שלא יהא מכוסה היטב כל זמן הבישול ותפלט זיעה וחשש המכשול בזה הוא יותר קרוב מהחשש המבואר במג"א, (ועוד שאם יצטרך להכשירו אין אפשרות להכשירו כראוי וכמשי"ת להלן) לכן אין להשתמש במיקרוגל לבשר וגם לחלב בזה אחר זה אפי' אם יקפיד לכסותם היטב, ובכלל זה גם אם ישתמש בשני כיסויים או ייחד קופסה סגורה מיוחדת לבשר או לחלב דסו"ס משתמש בתנור אחד ועלול לבא לידי מכשול. וכן שמעתי מכמה מב"ב של הגרש"ז אויערבך זצ"ל שהשיב להם שלא להשתמש בתנור מיקרוגל לבשר וחלב בזה אחר זה גם אם יקפידו לכסות את

הכלים אלא לקבוע בו שימוש אחד לבשר או לחלב.

ד. ילקוט יוסף יוד ח"ג סי' פז סע' כג

הרוצה להשתמש במיקרו-גל הן למוצרי חלב והן למוצרי בשר ראשית דבר יש להבחין בין שני סוגי מיקרו גל המצויים כיום כי יש כאלה שיש בהם גופי השחמה ואז דינם כדין תנור חשמלי רגיל, אך בתנורי מיקרו גל שאין בהם גופי השחמה גוף חימום ופועלים רק באמצעות קרינה אס משתמשים במיקרו גל לצורך בישול או לחימום אך בשימוש תדירי באופן שהדפנות מגיעות לחום שהיד סולדת בו יש לנהוג להכשירם על ידי ניקוי היטב ולהניח שם חצי כוס מים עם מעט חומר ניקוי אמה וירתיוחו את המים במשך כעשר דקות עד שדפנות התנור יספגו מהמים ואחר כך ינקו היטב את הזיעה שבדפנות וישתמשו במיקרו גל באמצעות קופסא סגורה היטב והתנור כשר למאכלי בשר ולמאכלי חלב בזה אחר זה וכן הדין לענין הכשר המיקרו גל בפסח והצלחת של הזכוכית שהמאכל בתוכה לדיחן די לה בשטיפה היטב.

ה. ילקוט יוסף הערות שם

אולם בתנור מיקרו גל שאין בו גופי השחמה אלא פועל רק על ידי קרינה של גלים קצרים אלקטרו מגנטיים ויש שם חום פחות מאשר בתנור אפיה רגיל ובאמת שיש חוקרים שבדקו ומצאו שעל פי רוב הדפנות של המיקרו גל בשימוש בייתי שבדרך כלל נועד לחימום המאכלים ולא לבישולם אינם מגיעים לחום שהיד סולדת בו ולדבריהם אין המיקרו גל צריך הכשר כלל אלא די בשטיפה והדחה בצונן ובפרט במיקרו גל שיש ליד מקור הקרינה מאוורר קטן הנועד להוציא מעט מהקרינה וגם מוציא עמו מהאדים וממילא יש להניח שעל פי רוב הדפנות אינם מגיעים לחום שהיד סולדת בו ואף שלפעמים נוטף או ניתז מהתבשיל באופן ישיר על הדפנות אבל אין זה רוב בליעתו אלא הרוב הוא על ידי זיעה ויתכן מאד שזיעה זו אינה מגיעה ליותר מארבעים מעלות חום ואמנם אם הזיעה עצמה אכן מגיעה ליד סולדת בו אף שהדפנות לא מגיעות לחום כזה יש לאסור... ואמת שיש הטוענים שבדקו ומצאו שאכן הדפנות מגיעים לחום שהי"ב ולדבריהם א"א להשתמש במיקרו גל גם לבשר וגם לחלב בלא הכשר ואם יפעילו את המיקרו גל בלא לתת שם איזה מוצר הקרינה לא תפעל כלום וממילא א"א להכשירו כמו בתנור אפיה רגיל לכן העצה היא שאם יש ספק אם הדפנות מגיעות לחום שהיד סולדת בו או לא יניחו שם מעט מים בתערובת חומרי ניקוי לא אקנומיקה וירתיוחו שם המים במשך 10 דקות עד שהדפנות יספגו מהאדים ואחר כך ינקו היטב את האדים וישתמש בקופסא סגורה בפסח