



Liste de Pessah et cachérisation

Pour l'élévation de l'âme de
Colette Sarah, Bat Esther
Eli Eliahou ben Reïn Reïna Taïta.

Pour de plus amples informations ou toute
autre question, veuillez contacter le Rav Yoel
Hattab au : 0547293201.

5784

Liste de Pessah et cacherisation

*Selon l'opinion de Maran Zeer Hador Rabbénou Oradiah
Possef Zatsal et son fils Maran Rabbénou Itshak Possef
Phlita*

LISTE DE CACHERISATION POUR PESSAH DE A à Z

Rav yoel hattab

IMPORTANT : avant chacune des cachérisations, l'ustensile doit être bien lavé

INDEX CACHERISATION :

UTILISATION EN KLI RISHON : Cachérisations par la *Aggala* (si la majeure partie de l'utilisation est en contact avec du liquide) ou *Libboune* (majeure partie de l'utilisation n'est en contact avec aucun liquide).

UTILISATION EN VERSANT DANS L'USTENSILE DU KLI RISHONE : Cacherisation en versant à l'intérieur de l'eau bouillante.

UTILISATION EN KLI SHENI : il suffit de mettre l'ustensile en question dans de l'eau chaude qui se trouve dans un kli sheni.

UTILISATION A FROID : il suffit de bien laver à froid. S'il y a des sillons dans ustensile, remplir l'ustensile avec de l'eau et du savon. Voir *Aluminium*.

SORTES DE METAUX

VERRES :

1. **Verre, Cristal, Koning** : bien laver et bien frotter aux endroits où le Hametz a pu entrer
2. **Pirex, Duralex** : bien laver et frotter

ARGILES :

1. **Argile, Porcelaine, Céramique** : même si un des ustensiles a été utilisé une fois avec du Hametz à chaud, ce n'est plus cachérisable pour pessah. Si en revanche, la majeure partie du temps de l'utilisation est du Hametz à froid, la Cacherisation se fera en lavant bien l'ustensile à froid. Si le Hametz est resté à l'intérieur de l'ustensile 24h, il y a deux façons de cachériser : ou bien par la *Aggala*, ou bien en y mettant de l'eau (même froide) pour la laisser durant 24h. Et ce, à trois reprises (verser l'eau puis remplir à nouveau pour 24h)
2. **Ustensile en argile recouvert d'une fine couche de verre** : même cacherisation que l'argile

METAUX :

Aluminium, Etain, Fer, Or, Argent, Cuivre, Nerosta, Plomb, Acier : Si la plupart du temps l'utilisation a été à froid, il suffit de bien laver et frotter. Mais si l'utilisation principale a été à chaud, la Cacherisation sera selon son utilisation

SYNTHETIQUE

Plastique, Caoutchouc, Nylon : Cacherisation semblable aux Métaux

Silicone : si la majeure partie du temps l'utilisation est avec du liquide, la Cacherisation sera la *Aggala*, et tout dépendra de l'utilisation (voir plus haut dans l'index). Si la majeure partie du temps, l'utilisation est sans liquide mais uniquement à sec, IL N'Y A AUCUNE CACHERISATION POSSIBLE.

AUTRES SORTES DE MATERIAUX

Pierre, bois : Cacherisation semblable aux métaux rapportée plus haut. S'il y a des coupures sur ustensiles où le Hametz peut entrer et a été utilisé à une forte chaleur, s'il est possible, il faudra bien laver avec du savon. Dans le cas contraire, on ne l'utilisera pas pour pessah. Voir dans la liste des ustensiles au sujet d'une planche à couper.

Pour plus de renseignements et d'autres questions, contactez le Rav Yoel Hattab au :

0547293201

LISTE DE A à Z

Aluminium	Bien laver + cacherisation selon son utilisation
Appareil dentaire	Bien laver et frotter (+strict : verser de l'eau bouillante)
Appareil soda Stream	Déboiter et bien laver
Aquarium	Pas besoin de changer l'eau
Armoire	Vérification
Aspirateur	Vider et laver bien l'extérieur
Assiette en métal	Bien laver + cachériser selon son utilisation
Assiette en plastique	Bien laver + cachériser selon son utilisation
Assiette Koning	Cacherisation comme les ustensiles en verre
Bagues	Bien laver
Balais goumi (pour l'eau) /normal	Laver
Balance	Laver
Barbecue	Mieux acheter un nouveau. Si non, bien laver avec du produit, et faire <i>Liboune</i> sur les parois. Si la personne craint que le Barbecue se détériore à cause du feu (<i>Liboune</i>), acheter un neuf. (Voir plus bas pour les grilles)
Feuille, crochet, fouet et bassine a pétrin	Bien laver et frotter avec du savon + <i>Aggala</i> (si besoin pour pétrir ou utilisation a chaud)
Bassine d'un mixer	Bien laver (mais si besoin pour pétrir aussi, il est bien de cachériser en versant de l'eau bouillante)
Biberon	Il est bien d'acheter un nouveau. Si non, possible de cachériser en le lavant et en y versant de l'eau bouillante, intérieur et extérieur.
Birkat Hamazone	Bien laver
Blender (toutes les parties)	Bien laver et frotter avec du savon. Si l'utilisation en général est à chaud voir index. Si le Blender est en verre, pas besoin de cacherisation, uniquement bien laver.
Boîte pique-nique	Bien laver
Bougeoirs	Bien laver
Bouilloire non électrique que l'on pose sur la plate	Cacherisation par <i>Aggala</i> car le repas et les Halot qui étaient posées sur la plata ont surement été en contact. 2 options : 1. Tremper la bouilloire dans une cuve d'eau bouillante. 2. Faire cuire de l'eau dans cette bouilloire, et ajouter Bicarbonate de soude. Le couvercle : <i>Aggala</i>
Bouilloire électrique	Si même une fois on l'utilise pour chauffer ou décongeler du Hamets, le couvercle : <i>Aggala</i>
Bouteille en plastique	Bien laver
Bouteille en verre	Bien laver
Bracelet	Bien laver
Brochette	Cacherisation au feu (<i>Liboune</i>) si utilisé avec de la viande Hamets (viandes Travaillées). Seulement si cela est possible au point ou des étincelles sortent. Dans le cas contraire, acheter de nouvelles.
Brosse à dents	Bien laver

Brûleur du Gaz	Bien laver+verser de l'eau bouillante d'une bouilloire
Cartable	Bien dépoussiérer. Si possible le laver à la machine
Casse noix	Bien laver
Cendrier	Bien laver
Chaise	Bien laver
Chaise de bébé/table	Bien laver avec du savon de même que la tablette
Cocotte-minute	Cacherisation par Aggala pour toutes les parties ainsi que le Caoutchouc
Compartiment lait bébé	Bien laver avec du savon
COOKEO	Voir Cachérisation appareils NINJA. Celui qui est plus strict et ne s'autorise pas ce genre de Cachérisation Pour Pessah et laisse ces appareils de côté, sera digne de louanges
Coupe de vin	Bien laver
Coupe légumes	Bien laver
Coupe œuf	Bien laver
Couteau de cuisine	Cacherisation par la Aggala. Mais il est mieux d'en acheter des neufs
Couvercle de marmite	Cacherisation par la Aggala
Couverts	Cacherisation selon leur utilisation majoritaire
Couverture marmite	Bien laver les saletés et ensuite laver a la machine avec du produit
Cruche de lait	Bien laver
Cuillère électronique	Cacherisation en l'utilisant une fois pour chauffer de l'eau
Duralex	Similaire au verre. Bien laver
Email	Selon la loi stricte : une Aggala. Mais il est bien de procéder à la Aggala à trois reprises
Éplucheur	Rincer
Étend ustensiles	Rincer
Évier cuisine	Bien laver ave du produit+Cacheriser en versant de l'eau bouillante a trois reprises
Dentier	Bien laver dans chaque angle. Celui qui souhaite être plus strict : verser de l'eau bouillante dessus
Fil en métal dentaire	Bien laver
Filtre	Bien laver
Four	Bien laver avec du produit dans chaque recoin +Attendre 24h+laisser 20min à la plus forte température
Frigo/congélateur	Bien laver dans tous les recoins, ainsi que le joint
Friteuse	Remplir avec de l'eau jusqu'à ébullition. Il est bien que l'eau déborde. Le couvercle : Aggala.
Four grill	Même cachérisation que le four
Grille du four	Si majoritairement utilisé pour poser les plaques : bien laver Si majoritairement utilisé sur la grille : <i>Liboune</i>
Grille-pain	Pas cachérisable
Grille support casserole sur le gaz	Bien laver+verser de l'eau bouillante d'une bouil

Hachoir à viande	Le démonter et bien laver. La grille en acier perforé : il est bien de la mettre au feu ¹
Hotte	Démonter les éléments pour un lavage parfait Si ce n'est pas faisable : ne pas l'utiliser à Pessah
Jeux	Laver si risque de Hametz
Keli Netilath	Bien laver
Lave-linge	Pas besoin d'être cachérisé
Lave-vaisselle	Bien laver ainsi que le Filtre+faire partir une machine avec produit en mode chaud, à vide avec tous les accessoires
Livre	Livres de Birkat Hamazone : s'ils doivent être utilisés à Pessah bien laver
Louche	Aggala
Manche de marmite	Pas besoin de les retirer avant Aggala. Juste bien laver dans chaque recoin avant la Aggala
Marmite	Aggala
Marmite à griller	Majoritairement avec un peu d'huile : Aggala Majoritairement sans huile : pas cachérisable
Micro-onde (sortes)	1. D'un restaurant : à éviter grandement 2. Maison : bien laver + ne pas l'utiliser 24h +mettre un verre d'eau avec liquide vaisselle (pas javel) et faire chauffer à la plus forte température pendant près de 10min 3. Micro-onde avec résistance : comme le four
Mini bar	Bien laver l'endroit où le gobelet est posé
Mixer	Si utiliser avec des aliments Hametz : éviter grandement de cachériser
Moule	Si majoritairement utilisé sans huile : les changer pour Pessah
Moules en silicone	Si majoritairement utiliser sans liquide : pas cachérisable. Si majoritairement utilisé avec du liquide (même très peu) : Aggala
Murs	Ceux proche du Hametz (côté cuisine proche du plan de travail par exemple) : bonne coutume de laver
Nappe	Lavage à la machine avec du produit
Nappe en plastique (dur)	Bien laver+verser de l'eau bouillante d'une bouilloire
NINJA (multicuiser)*	Le mieux : ne pas utiliser. Cachérisation : tout dépendra de chaque appareil. Voir à la fin du document.
Ouvre bouteille	Bien laver
Ouvre boîte	Bien laver
Pelle	Laver
Planche à couper (toute les sortes)	Bien laver
Planche à pain	Bien laver
Plan de travail	Bien laver+Verser de l'eau bouillante d'une bouilloire sur chaque recoin et endroit. Il est

¹ Nuance : si la majeure partie du temps ce hachoir est utilisé avec des condiments piquant comme de l'oignon, même si une seule fois, il y a pu avoir un mélange de Hametz : tous les accessoires doivent passer en Aggala pour être cachérisé.

	bien de faire cela 3 fois ² .
Plaque à gaz	Bien laver. Certains sont stricts en recouvrant d'aluminium (voir brûleur et grille support)
Plaque à induction	Bien laver
Plaque électrique	Bien laver+allumer à la plus forte température pendant 1h
Plata de CHABBAT	Bien laver+allumer le temps qu'elle arrive à une température de <i>Yad Soledeth</i> (40°-45°)+verser de l'eau bouillante (penché) ³
Plateau repas	Majoritairement utilisé à froid : bien laver
Poêle	Si majoritairement utilisée sans liquide : pas cachérisable. Si majoritairement utilisée avec du liquide (même très peu) : Aggala
Poêle en téflon	Majoritairement utiliser sans liquide : pas cachérisable.
Pose marmite	Bien laver+Aggala
Poubelle	Bien laver
Presse agrumes	Bien laver
Rangement nourriture	Bien laver
Râpe	Bien laver
Robinet	Bien laver
Robot pâtissier	Bien laver+Aggala ⁴
Rouleau à pain	Bien laver+Aggala
Salière	Bien laver
Sèche-linge	Pas besoin d'être lavé
Coupe légume manuel (<i>Slaiser</i>)	Utilisation avec du Hametz sans condiment piquant : bien laver dans chaque recoin Utilisation avec du Hametz et condiment piquant : Faire la Aggala des lames
Sol	Laver
Table	Utilisation sans nappe toute l'année : Bien laver+coutume : verser de l'eau bouillante ⁵ Utilisation avec une nappe toute l'année : bien laver et poser une nappe propre pour Pessah
Table en verre	Laver
Tamis	Démonter et bien laver avec du savon. Il est préférable d'utiliser un Tamis neuf
Théière	Si JAMAIS utilisé pour chauffer du Hametz : bien laver
Thermos	Si JAMAIS utilisé pour chauffer du Hametz : bien laver. Si non : verser de l'eau bouillante dessus
Tiroirs	Bien laver
Toaster	Pas cachérisable
Toile cirée	Bien laver+verser de l'eau bouillante dessus
Verre en verre	Laver
Verre en argile	Si utilisé à froid : bien laver Si utilisé à chaud : pas cachérisable

² Si la personne craint de détériorer son plan de travail avec l'eau bouillante, il suffit de le recouvrir d'aluminium, de sorte que de l'eau de pluie ne puisse pas rentrer.

³ Attention ! Après l'avoir retiré de l'électricité uniquement

⁴ Si l'utilisation à pessah n'est pas pour pâtisser, ni avec du chaud, il suffit de bien le laver

⁵ Ou bien poser une nappe propre, spécial pour Pessah

Vitro céramique	Bien laver
Voiture	Bien laver tous les recoins accessibles Les endroits possibles à l'eau, si non aspirateur

- **NINJA multicuiseur, tous les multicuiseurs Foodi OI-Op** : si la cuisson en général est sans huile, pas de Cacherisation possible. Si la majeure partie du temps la cuisson est faite à partir d'huile ou autre liquide, il faudra procéder à la *Aggala* de toutes les cuves et couvercle retirable (pas électrique) et pour la cuve électronique, faire une cuisson d'eau jusqu'à ébullition à couvercle fermé (! celui qui souhaite être plus strict et ne pas utiliser ces appareils pour Pessah sera digne de louanges)
- **NINJA Grill et Friteuse sans huile (AG-, AF, Air fryer etc.)** : pas Cachérisable

LISTE DE PESSAH POUR LES SEFARADIM

Produits alimentaires, hygiéniques, cosmétiques, infantiles

Après-shampoings	Pas nécessaire
Bains de bouches	Pas nécessaire
Bicarbonate de soude	Pas nécessaire
Boissons	Nécessaire
Cacao	Nécessaire (si gluten)
Café	Pas nécessaire
Cirage	Pas nécessaire
Crème	Pas nécessaire
Dégraissants,	Pas nécessaire
Dentifrices	Pas nécessaire
Déodorants	Pas nécessaire
Détartrants	Pas nécessaire
Détergents	Pas nécessaire
Dissolvant	Pas nécessaire
Eaux de toilettes	Pas nécessaire
Eaux minérales	Pas nécessaire
Epices	Nécessaire
Film plastique	Pas nécessaire
Fruits	Pas nécessaire
Fruits secs	Nécessaire
Gel hydroalcoolique	Pas nécessaire
Herbes aromatiques	Nécessaire
Huiles ALIMENTAIRE	Nécessaire
Huiles (soins)	Pas nécessaire
Lait	Pas nécessaire
Laque pour cheveux	Pas nécessaire
Légumes	Pas nécessaire
Lessives	Pas nécessaire
Lotion	Pas nécessaire
Maquillage	Pas nécessaire
Médicaments	Pour une personne malade pas nécessaire (Sirop, se référer à la liste de la Rabbanut)
Miel	Pas nécessaire
Nappe en plastique	Pas nécessaire

Papier aluminium	Pas nécessaire
Papier sulfurisé	Pas nécessaire
Parfums	Pas nécessaire
Poisson	Congelé nécessaire
Produits infantiles	Mangeable : nécessaire
Protection des lèvres	Pas nécessaire
Riz	Pas nécessaire, mais à vérifier (avant Pessah)
Savon	Pas nécessaire
Serviette de table	Pas nécessaire
Sel	En sac, nécessaire
Shampoings	Pas nécessaire
Soins buccodentaires	Pas nécessaire
Soins du visage	Pas nécessaire
Sucre	Pas nécessaire
Thé et infusions	Avec goût nécessaire
Vaisselle en plastique	Pas nécessaire
Vernis à ongle	Pas nécessaire
Verres en carton	Pas nécessaire
Verres en plastique	Pas nécessaire
Viande	Viandes travaillées (hamburger etc.) nécessaire

LAVAGE DE LA MAISON ENDROIT A LAVER

SALON : canapé, chaise, tapis, meuble, table

CUISINE : meuble, tiroirs, table, rangement, murs proches du plan de travail (bien mais pas obligatoire)

CHAMBRE : uniquement si possible intrusion de Hametz : armoires d'habits

SALLE DE BAIN : pas nécessaire

TOILETTE : pas nécessaire

BALCON, MIRPESSET : tout endroit ou possible intrusion de Hametz

Heureuses sont les femmes d'Israël qui sont intransigeantes sur ce ménage. Mais ne jamais oublier que la Mitsva principal est le soir du Seder. Ne surtout pas abrèger le récit de la Haggada à cause de la fatigue.



BETH HAMIDRASH VIRTUEL

By Torah-box

**Cours d'Halakha tous les soirs avec le Rav
Yoel Hattab Chlita. Inscrivez-vous sur**

<https://www.torah-box.com/beth-hamidrach-virtuel/>

**Pour plus de renseignements et d'autres questions, contactez le Rav Yoel Hattab au :
0547293201**