

# שימוש בתנורים לבשר ולחלב (1)

מדוע התנור נחשב "בשרי" או "חלבי"?

בשיעור זה נברר, מה הופך את התנור ל"בשרי" או "חלבי", ומה ההבדל מבחינה זו בין התנורים שבימינו לבין התנורים שהיו בדורות הקודמים.

**יו"ד ק"ח, א** אין צולין בשר כשרה עם בשר נבלה או של בהמה טמאה בתנור אחד, ואף על פי שאין נוגעים זה בזה. ואם צלאן, הרי זה מותר...  
ואם התנור גדול... ופיו פתוח, מותר לצלותם בו, ובלבד שלא יגעו זה בזה.  
הגה: והוא הדין לזכר עם חלב נמי דינא הכי...

**יו"ד ק"ח, א**... אם אפו או ללאו איסור והיתר תחת מחצת אחת, מגולין, אסור אפילו זדיענד... אצל בזה אחר זה אין לחוש,  
אלא אם כן הזיע המחצת משניהם, דאז אסור אפילו בזה אחר זה... להוי ככיסוי של קדרה.

**יו"ד צ"ב, ח** מחבת של חלב שנתנו בכירה תחת קדירה של בשר, הזיעה עולה ונבלע בקדירה, ואוסרתה.

**דרכי משה צ"ג, ב**... לקח כיסוי צונן ונתנו על קדרה רותחת של חלב, ודאי אם זכר והסיר ממנו קודם שהתחיל להתיתח, ועדיין הכיסוי יבש מבפנים שלא התחיל עדיין להזיע, הכל מותר... אבל אם שהה מעט על הקדירה, שיש לחוש שמא התחיל הכיסוי להזיע וחזר ונתייבש מהחום... הכל אסור...

**ערוך השולחן יו"ד צ"ב נה** והנה בדין זיעה מתברר לנו... דלא שייך זיעה אלא במקום המוקף... אבל במקום גלוי, כבתנורים שלנו שיש אויר, הזיעה עולה באויר ואינו אוסר הקדרה הסמוך לו... ולפי זה, אצלנו שהבישול במקומות הגלויים, אין הזיעה אוסרת כלל...