



What degree of kashering is needed for a roasting spit?

Why are we lenient for korbanot, requiring hagalah and not libun?				
	Name	Why are korbanot more lenient, using hagalah?	Opponent	Opposition
1a	Rav Sheshet	The absorbed material was permitted then.	Rabbah	It is prohibited at the time of kashering.
2	Rabbah	It's not lenient; hagalah is a post-kashering requirement of rinsing.	Abbaye	Rinsing is a cold process.
3	Abbaye	It's not lenient; Kashrut and Korbanot both require libun and hagalah.	Rava	Then the gemara should have said so.
4	Rava	The absorbed material is re-cooked daily, never becoming prohibited as notar.	?	Then why do hagalah?
5	Rav Pappa	The absorbed material is re-cooked daily, and doesn't develop a crust.		
1b	Rav Ashi	The absorbed material was permitted then, and when it emerges (as prohibited material) it is not visible.		

How to kasher

- Libun – R' Mani – Until the outer layer sloughs off¹
- Hagalah – Rav Huna – Put the pot inside a larger pot²
 - Then how do you kasher your largest pot?³
 - (76b) Rav Akaviah/Ukva gave the pot a lip of dough, and let the hot water overflow a bit to kasher it
 - Rava was very impressed, explaining the pot only absorbed treif from such droplets⁴
- Knives
 - The mishnah said to scrape the surface
 - Rav Ukva bar Chama: And stab it in the ground ten times⁵
 - Rava or Rav Huna breih d'Rav Yehoshua – Specifically, unworked earth⁶
 - Rav Kahana – All of this only works if the knife has no holes
 - Ditto in a braitā⁷

ליבון

א. תלמוד ירושלמי (וילנא) מסכת עבודה זרה פרק ה הלכה טו
והליבון צריך שיהו ניצוצות מנתזין ממנה:

הגעלה

ב. חידושי הריטב"א מסכת עבודה זרה דף עו עמוד ב
מה בולעו בניצוצות אף פולטו בניצוצות. פירש רש"י ז"ל... ונראה מלשונו ז"ל דחכמיה דמר עוקבא היינו במאי דשרייה בלי הכנסה ביורה
אחרת כי בתלמוד היו מתקשין היאך יכשירו היורה.
והנכון דכולה חכמיה היינו בגדנפא לפי שבלעו שפתי הדוד ניצוצות בשעת האיסור פעמים הרבה, פעמים כאן ופעמים כאן, עד שנתפשטו
ניצוצות בכל השפה ונבלעה כולה, ואילו בהגעלה פעם אחת ולא אפילו בשתיים לא היו עולין ניצוצות בכולה, עד שבא מר עוקבא ונתחכם
ועבד לה גדנפא שיעלו המים בכולה, ואף על פי שאין המים משתהין שם הרי יש בהן כדאי להכשיר בליעה הבאה ע"י ניצוצות.

¹ Yerushalmi Avodah Zarah 5:15, Orach Chaim 451:4 – When it sparks

² Irui will not work (Biur haGRA to Orach Chaim 451:5)

³ What do we do for very large pots? (Orach Chaim 451:11, 451:16, 452:6)

⁴ What is the brilliance of this strategy? (Rashi Ritva)

⁵ Is this cleaning enough, and no kashering is needed? (Rama Yoreh Deah 121:7)

⁶ Is the number 10 specific? Or just “a lot of scraping”? (Yerushalmi Avodah Zarah 5, Tosafot)

⁷ For contemporary alternatives to the stabbing method, see <https://oukosher.org/halacha-yomis/what-is-neitzta/> and https://www.crcweb.org/kosher_articles/kashering_knives.php

ג. ביאור הגר"א אורח חיים סימן תנא:ה
כלי ראשון לא סגי בעירו, שאינו מבליע ומפליט רק כדי קליפה כמ"ש בפסחים עו. ולכן הצריך בסוף ע"א ליורה גדולה גדנפא ולא הכשירו בעירו.

ד. שו"ע אורח חיים תנא:יא
מחבת שמתגנין (פי' שיוצקין בה שמן לאפותו) בה, מותרת בהגעלה; ואם היא ארוכה, משים חציה והופך עוד ומשים חציה האחר...

ה. שו"ע אורח חיים תנא:טז
מדוכה מותרת בהגעלה; ואם היא גדולה שאינו יכול להכניסה ביורה, משים בה מים רותחים ומכניס בתוכה אבן רותחת ועולה הרתיחה בכל שפתה, דכל כהאי גוונא הוי הגעלה דכלי ראשון...

ו. שו"ע אורח חיים תנב:ו
כלי גדול שאינו יכול להכניסו לתוך כלי אחר מחמת גודלו, עושה שפה לפיו בטיט כדי שיתמלא היטב ויגיעו המים בשפתו, וממלאו מים ומרתיחו; או יקה אבן רותחת או לפיד אש וישליכנו לתוכו בעודו רותח ומתוך כך ירתיחו המים יותר ויעלו על שפתו.

ז. תלמוד ירושלמי (וילנא) מסכת עבודה זרה פרק ה הלכה טו
סכין תוחבה בארץ שלשה פעמים ודיו. רבי בא בשם רב יהודה: הדא דאת מר בסכין קטנה, אבל בסכין גדולה צריכה ליבון.
פני משה: סכין גדולה יש בתוכו פגימות וגומות צריכה ליבון:

ח. שו"ע יורה דעה קכא:ז
סכין ישן, בין גדול בין קטן, הניקה מהעובד כוכבים, אם בא להשתמש בצונן, אם אין בה גומות נועצה עשרה פעמים בקרקע קשה. וצריך שכל נעיצה ונעיצה תהיה בקרקע קשה, לפיכך לא ינעוץ במקום שנעץ נעיצה אחרת. (טור בשם הרמ"ה). ואפילו לחתוך בו דבר חריף כמו צנן, סגי בהכי. (ולהשתמש בו בקביעות, לא גרע משאר כלי שנוהגין להגעיל אפילו לצונן) (סברת הרב בדברי הארוך כמו שנתבאר).

<https://oukosher.org/halacha-yomis/what-is-neitza/>

In practice, *ne'itza* is seldomly performed nowadays. Instead, one can clean the knife by immersing it in boiling water (*hagalah*) or by pouring hot soapy water over the knife, thereby melting away the residue. Rav Yaakov Kamenetsky, *zt"l* (Emes L'Yaakov YD 89, footnote 38) maintains that one may also rub the blade up and down (ten times) with steel wool. He posits that this might be even better than *ne'itza*. Because steel wool scrapes the blade, it is similar to rubbing the blade against a sharpening stone, which is an extremely effective method to remove the non-kosher fat from the blade.

https://www.crcweb.org/kosher_articles/kashering_knives.php

If we take these halachos at face value, any grinder, chopper, grater or blades used for cutting non-kosher food in a factory would require נעיצה before it could be used for kosher food. However, in just about every factory situation, נעיצה is impossible for halachic or practical reasons. A grinder and cheese-cutting wires are good examples of this issue; even if the grinder's blades were physically able to be removed from the machinery, they would likely not be suitable for נעיצה on halachic grounds (see *Shulchan Aruch* 121:7), and the wires are not firm enough to be "thrust" into dirt...

[!] It is generally accepted in the *kashrus* world that modern methods of cleaning industrial plant equipment via detergents, solvents, and similar methods, are so effective at removing residue from equipment that they may be used in cases where נעיצה is required. Therefore, the grinder and cheese wire used in a plant for ambient-temperature cheese do not require a hot *kashering* and may be used for kosher after an industrial cleaning.