



How to kasher a knife

- Knives
 - The mishnah said to scrape the surface
 - Rav Ukva bar Chama: And stab it in the ground ten times¹
 - Rava or Rav Huna brei d'Rav Yehoshua – Specifically, unworked earth²
 - Rav Kahana – All of this only works if the knife has no holes
 - Ditto in a braita³

הגעלה לקדירה גדולה

א. שו"ע אורח חיים תנב:

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

ב. משנה ברורה סימן תנב ס"ק לא

וכ"ז בכלי שאין דרך להכניסו לתוך כלי ראשון של חמץ רק שמשמשים בתוכו ברותחין ולכן סגי בתקנה זו אבל כלי שתשמישו מבחוץ כגון קערה שכופין לפעמים על הקדירה או כלי ששואבין בה מהקדירה אין לה תקנה באופן זה דצד חיצון לא נגעל לכן צריך להכניס כולה ליורה.

סכינים

בית הבחירה (מאירי) מסכת עבודה זרה דף עו עמוד ב

ולענין לחתוך בו צונן החרוף כגון צנן ואתרוג ודומיהם צריך שיפה והיא השחזה במשחזת או ברחים של נפחים, אן שיהא נועצה עשר פעמים בקרקע וגדולי הרבנים הצריכו את שניהם ר"ל שיפה ונעיצה ואין דבריהם נראין. ושמועה אחרונה שבפרק זה סותרת דבריהם, שהרי אכל אחד מהם מאתרוג שנחתך בסכין שלא הוכשר אלא בנעיצה עשרה פעמים בקרקע.

ג. תלמוד ירושלמי (וילנא) מסכת עבודה זרה פרק ה הלכה טו

סכין תוחבה בארץ שלשה פעמים ודיין. 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:

1. <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.

2. 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...

[I]t 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.

¹ Is this cleaning enough, and no kashering is needed? (Rama Yoreh Deah 121:7)

² Is the number 10 specific? Or just "a lot of scraping"? (Yerushalmi Avodah Zarah 5, Tosafot)

³ For contemporary alternatives to the stabbing method, see <https://oukosher.org/halacha-yomis/what-is-neitza/> and https://www.crcweb.org/kosher_articles/kashering_knives.php

סכין ישן, בין גדול בין קטן, הניקח מהעובד כוכבים, אם בא להשתמש בצונן, אם אין בה גומות נועצה עשרה פעמים בקרקע קשה. וצריך שכל נעיזה ונעיזה תהיה בקרקע קשה, לפיכך לא ינעוץ במקום שנעוץ נעיזה אחרת. (טור בשם הרמ"ה). ואפילו לחתוך בו דבר חריף כמו צנון, סגי בהכי. (ולשתמש בו בקביעות, לא גרע משאר כלי שנוהגין להגעיל אפילו לצונן) (סברת הרב בדברי הארוך כמו שנתבאר).

3. <https://oukosh.org/halacha-yomis/my-co-worker-is-not-jewish-and-does-not-keep-kosher-may-i-borrow-my-co-workers-knife-to-slice-an-onion/>

In a previous Halacha Yomis we noted that one may not use a non-kosher knife to cut food, even if cold, until the knife undergoes a special cleaning process called *ne'itza*. We also mentioned that according to some *poskim* (see Emes L'Yaakov YD 89, footnote 38) this can be accomplished by rubbing the blade with steel wool. Is this cleaning procedure also sufficient to allow cutting a sharp food such as an onion?

This question revolves around the following: Unlike other foods which are bland, an onion or spicy foods (known as a *davar charif*, which have a sharp or spicy taste, will absorb *ta'am* (taste) from the blade of a non-kosher knife, even if the onion or spicy food is cold. What effect will *ne'itza* have on the blade of the knife? Does *ne'itza* only remove *bi'ain* (external fat), in which case *ne'itza* would be ineffective for an onion, or does *ne'itza* also diminish *ta'am* in the knife (by scraping off the outer layer of the knife), in which case *ne'itza* would be efficacious for an onion as well? This question is a matter of dispute. Shulchan Aruch (YD 121:7) quotes the Rashba who follows the latter position that *ne'itza* is effective even to allow cutting a *davar charif* (sharp or spicy food). This is derived from the Rashba's understanding of the Gemara (Avoda Zara 76b). The Gemara relates that a non-Jewish king thrust his knife into the ground ten times (i.e., *ne'itza*) and then sliced an *esrog* and gave a piece to a rabbi to eat. The Rashba maintains that an *esrog* is a *davar charif* and therefore this case is proof that *ne'itza* is sufficient to allow cutting a sharp food. However, Bechor Shor (Chulin 111b), following the first opinion, shows that Tosfos disagrees and does not permit *ne'itza* to cut a *davar charif*. Tosfos would maintain that this case in Avoda Zara is not a proof because an *esrog* is not a very sharp food. Since this is a disputed issue, *lechatchila* (in the first instance), one may not rely on *ne'itza* to cut a *davar charif* such as an onion.