

Making the Cut: Kashrus of Knives

Consider the Following Questions:

- Beth Raz (not her real name — O.K., it is her real name, but she said that she didn't mind) accidentally used a fleishig knife to cut an onion on a milchig cutting board (plastic). She then put those onions in a milchig pot and made a pareve soup. She then ladled the soup from the calphalon nonstick pot into milchig bowls and ate it.
 - Is the soup kosher? Is it milchig or fleishig?
 - What's the status of the knife, cutting board, ladle and pot?
 - What's the status of the bowls?
- Can I buy cut fruit — like watermelon that's been cut up into quarters — from the supermarket? Don't they use non-kosher knives?
- Can I buy kosher fish at a regular grocery store that sells non-kosher fish as well?
- What are the issues involved in buying salad at a non-kosher restaurant?



How does a knife affect the food that it's cutting?

Source 1: Chullin 111b—112a

כל הבשר פרק שמיני חולין

קישוח. מחוקה היא ואיטו נבלע במוכה אלא השמטות לף ועומד על מקום החתך הלכך גריר לבי פסקיה למקום חתך גורר מעט בסכין ואכיל אף בטהח הלכך דגים שעלו בקערה מותר לאוכלן בכוחה כדאמר ר'אין טהן טעם הבא מן הממש אלא טהן טעם הבא מנותן טעם דטהח קערה מקנחין לוחה משותן הקרוש עליה משום מילוח אכל (א) לסכין פשמים שהשמטות קרוש עליו ואיטו ניכר וכשמחך בלטן הוי טהן טעם הבא מן הממש ועוד דמשום חורפיה בלע טפי מדגים הדרהמים ואגב דוחקא דסכינא פליט סכינא ובלע לטן : קלחי. קלחים : ליפתא. לפה איטו חריף אלא מחוק ואין טעם שותן ניכר בו : דסילקא אסירי. לפי שטחן טעם בהן : ואי פתך בהו דליפתא. ערבן בעה חתוכן שחתך אחת של לפה ואחת של חרדין הלפה מבטל טעם השמטות מן הסכין ואין החרדין מקבלין טעם הימנו :

אמר

הזקיה משום אביי הלכתא דגים שעלו בקערה מותר לאוכלן בכוחה 'צנון שחתכו בסכין שחתך בה בשר אסור לאוכלו בכוחה וה"ם צנון

דאגב חורפיה בלע "אבל קישוח גריר לבי פסקיה ואכיל 'קילוח דליפתא שרי 'דסילקא אסירי 'ואי פתך בהו דליפתא שפיד דמי



Source 2: Gemara Avoda Zara 39a

אין מעמידין פרק שני עבודה זרה לט

אגב חורפיה דחליתא

ה"ל כנותן טעם לשבח • וא"כ דלכגי ליה בקליפה כדאמר (חולין דף ח:): גבי שחטה בסכין טריפיה וי"ל דחורפיה דחליתא בלע טפי ולא סגי בקליפה וי"מ כמו כן דבכל וקפלט שנחתך בסכין של עובדי טוכבים דלא סגי ליה בקליפה דאגב חורפיה בלע טפי ושמעתי בשם הר"ם דחליתא דוקא דחריף טפי ולא בלל וקפלט:

והקורט של חליתא: מ"ט משם

דמפסקי ליה בסכינא אע"ג דאמר מר *נותן טעם לפנים מותר י'אגב חורפיה דחליתא מחליא ליה שמנוניתא והוה ליה כנותן טעם לשבח ואסור

Source 3 - Rosh on Avoda Zara Chapter 2

רביט אין מעמידין פרק שני עבודה זרה [דף לח לפ ס] אשר

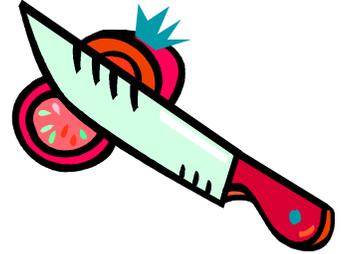
וקורט של

חלהית מ"ט אסירא אמר רבא משום דמפסקי ליה בסכינא דארמאי • ואע"ג דאמר מר נותן טעם לפנים מותר • אגב חורפיה דחליתא מחליא ליה לשמנוניתא והוה ליה נותן טעם לשבח ואסור: **לח שאלתי** את רבינו מאיר על גזון שנחתך בסכין של עובד טוכבים שאין בן יומו וזה לשון תשובתו ועל הגזון שנחתך בסכין של עובד טוכבים שאין בן יומו • לא ידענא אם יש לדמותו לקורט של חלהית דאסרי' ליה בפ"ב דעבודת טוכבים ואפי' בסכין שאין בן יומו אגב חורפיה מחליא ליה יומה שאסר בספר התרומה אפי' לטן וכרישין ובבלים • ודימה איתו לקורט של חלהית • שמעתי גדולים שחלקין פליו ואומרים דלא דמי לקורט של חלהית דהוא חריף ביותר ואין בעולם חריף כמוהו והוא בלזר"י • ומדלא נקט אלא הוא אלמא מידי אחרינא לא • דאי לא תימא הכי אלא אפי' כרישין ובבלים לנקטינהו וכ"ש קורט של חלהית • והא דאמר צפרק כל הבשר (דף קיא:): גזון שחתכו בסכין שחתך בה בשר אסור לאוכלו בכותח • ופרש"י בחד לישנא אפי' בסכין שקנחו היטב משמנונית שעליו • ה"מ בן יומו דחשיב כנותן טעם ראשון ולא כנ"ט בר נ"ט אבל כשאין בן יומו ולאסרו כקורט של חלהית לא • ולבי טעה אחר דברייהם • ואע"פ שאני מורה כספר התרומה לאסור אין לי למחות ביד הנוהגין היסור



יורה דעה סימן פט"ז הלכות בשר בחלב מורי זהב

Source 7: Shulchan Aruch Yoreh Deah 89



(סעיף ד) (ו) מיהו על ידי נעיצה כו'. א] זה קאי אמה שכתב שרואה לחתוך גבינה בסכין של בשר אבל צמה שכתב שאסור לחתוך לחם כו' לא לריך רק קנינות הסכין כדמשמע צינת יוסף צמה שכתב צמס ארצות חיים (איסורי מאכלות סי' סא) צמס רבינו שמשון ושם כתוב הטעם דהוה נ"ט צר נ"ט ה) ולדין א"צ לזה שהרי מצואר צמינן ז"ו (ק"א) דדוקא דבר חריף אמרינן דבולע משום דוחקא דסכין: (ז) אב"ב כבר נהגו כו'. נראה כוונתו לפני המנהג אסור לחתוך גבינה בסכין של בשר אפילו על ידי נעיצה צקרקע כי כך החמירו על עגמס ליקח לגבינה סכין אחר דוקא אבל מכל מקום לחתוך צו לחם לאכול גבינה צזה שפיר יש לנו לסמוך אמה שמקנתו תחלה כנלע"ד פשוט:

ד [יח] עו מי שאכל גבינה ורוצה לאכול בשר צריך לבער מעל השלחן שיורדי פת שאכל עם הגבינה [יט] עו ואסור לאכול גבינה (ח) על מפה שאכלו בה בשר (וכן להפך אסור) (ק) משמע צארוך) [כ] יו וכל שכן שאסור לחתוך גבינה אפילו צוננת בסכין שרגילין לחתוך בשר ולא עוד אלא אפילו הפת שאוכלים עם הגבינה אסור לחתוך בסכין שחותכין בה בשר:

הגה וכן להפך נמי אסור (ו) (בב) [כא] מיהו על ידי (יד) נעיצה צקרקע קשה שרי (צ"י צמס א"ח וכל צו) (ז) אבל כבר נהגו כל ישראל להיות להם שני (יט) סכינים ולרשום אחד מהם שיהא לו היכר ונהגו לרשום של חלב ואין לשנות מנהג ישראל:

How do you kasher a knife?

Source 8: Gemara Avoda Zara 76b

השובר את הפועל פרק חמישי עבודה זרה

*הסכין שפה והיא מדורה:
אמר רב עוקבא בר חמא ינועצה עשרה פעמים בקרקע אמר *רב הונא בריה דרב יהושע יבקרקע שאינה עבודה א"ר כהנא יבסכין יפה שאין בה גומות תניא נמי הבי סכין יפה שאין בה גומות נועצה עשרה פעמים בקרקע אמר רב הונא בריה דרב יהושע ילאבול בה צונן כי הא דמר יהודה ובאמי בר שובי הווי יתבי קמיה דשבור מלכא אייתו לקמיהו אתרוגא פסק אבל פסק והב ליה לבאמי בר שובי הדר דצה עשרה זימני בארעא פסק הב ליה למר יהודה א"ל באמי בר שובי והוא גברא לאו בר ישראל הוא א"ל מר קים לי בגויה ומר לא קים לי בגויה איכא דאמרי א"ל אידבר מאי עבדת באורתא:

: וטענה - אע"פ ששפה וי"א משפשה צבגד למר שאינה חלק ומעביר שמטנייה: שאין בה גומות - צבוגי רחבה שלא תהא שמטנייה צנזחא: ולאסול בה לוקן - אבל דבר רותח אסור לחתוך בה עד שינפילנה צרותחין וכלי ראשון כדאמרינן בכל שעה (פסחים ז:) לענין חתך צפסח: דלה - נעלה: שצור מלכא - עובד סוכנים היה: מר קים לי בגויה - רב יהודה מכיר אני צו שהוא פרוש ולא יאכל דבר איסור אבל כך אני מוחזק שיהא פרוש כל כך: מאי עבדת באורתא - דרך פרסיום למסור נשים לאכסגאים וכששיגרן להם צלילה שצבד קיבל צאמי ורב יהודה לא קיבל:



MEAT WAS CUT WITH A DAIRY KNIFE (and both are cold)

THE MEAT:

At the minimum, it should be scoured and rinsed thoroughly.⁸⁸

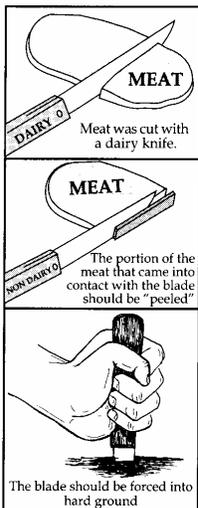
However, it is preferable to be more stringent and require that one peel away that portion of the meat that came into contact with the knife.⁸⁹ Since most knives have a fat residue (which is not visible) on the blade, the penetration of the knife causes the meat to absorb the residue.

THE KNIFE:

According to the *halachah*, the blade should be forced into hard ground.⁹⁰ This should be done 10 times, each time in a different place. We have reason to suspect that the pressure of the blade's penetration of the meat causes a residue of fat to adhere to the blade. By forcing the blade into the ground, that residue is removed. The *halachah* of forcing the blade into the ground in different places⁹¹ is based on the fact that once the blade has penetrated a specific spot, that spot becomes soft. Since no pressure is needed to penetrate the ground, the residue will not be removed.

NOTE 1: This *halachah* applies even if the knife is not *ben yomo*, for as noted earlier, residue that is actually present on the blade does not become distasteful after 24 hours.

NOTE 2: Many authorities maintain that the residue can also be removed by scrubbing the blade with steel wool or a hard plastic scouring pad in cold water. This scrubbing, to be halachically effective, must include use of a detergent.



Source 11: Taken from Meat and Dairy: An Illustrated Guide



IN SUMMATION:

If meat was cut with a dairy knife (and both are cold):

1. **The portion of the meat** that came into contact with the blade should be peeled away. After the fact, scrubbing and rinsing the meat is deemed sufficient.
2. **The blade** should be forced into the ground to remove the fat residue.

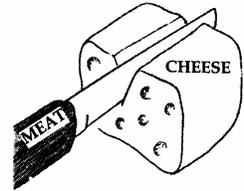
Source 9: Shulchan Aruch Yoreh Deah 121

יורה דעה קבא הלכות הכשר כלים

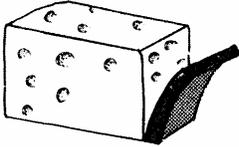
א [יה] "אסכין ישן בין גדול בין קטן הניקה מהעובד כוכבים ב"אם בא להשתמש בצונן ב"אם אין בה גומות [יש] "דנועה עשרה פעמים [ב] מ"בקרקע קשה [בא] מ"וצריך שכל נעיצה ונעיצה תהיה בקרקע קשה לפיכך לא ינעוץ במקום שנעץ נעיצה אחרת (טור גסס הרמ"ה) יט [בב] "ואפילו (ט) לחתוך בו דבר חריף כמו צנן סגי בהכי. (ולאשתמש בו בקציעות לא גרע משאר כלי שנהגין להגעיל אפילו לזון) (סגרת הרב דדברי הארוך) (כמו שנתאר) [בג] "יראם יש בה גומות [בר] (או) שרוצה לחתוך בה חמין [כה] או לשחוט בה [כו] מ"מלבנה [כז] או משחיה [בח] במשחות של נפחים היטב על פני כולה: הגה ו"א דהשוחט לא מהני רק לחתוך זה זון אבל לא לענין חמין (ב"י גסס פוסקים) כ והכי נהוג (י) לכתולה [בא] ואם לא יוכל ללגן הסכין היטב משום הקטא ילצנו ויגעילו אח"כ (ארוך) [ל] ומיהו אם לצנו ולא הגעילו אפילו יש בו גומות [לא] או אם הגעילו ולא לצנו ואין בו גומות וחתך בו מאכל חס לא נאסר אפילו הסכין פן יזמו ואם השחוט במשחות היטב בכל מקום והגעילו אח"כ מהני אפילו לכתולה כמו ליטון (מרדכי פ"ב דעבודת כוכבים וארוך) אם יוכל לנקות הגומות שבו:

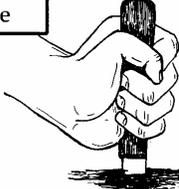
Source 12: Taken from Meat and Dairy: An Illustrated Guide

**CHEESE WAS CUT WITH A MEAT KNIFE
(and both are cold)**



IF THE CHEESE IS HARD

| |
|--|
| The status of the cheese |
|  |
| The place where it was sliced must be peeled |

| |
|---|
| The status of the knife |
|  |
| It must be forced into the ground |

Source 13: From Hilkhoh Kashrut Shiur #24: Kashrut and Knives
By Rav David Brofsky
 (see <http://www.vbm-torah.org/kashrut.htm>)

The Status of Salads Cut With Dairy Knives:

As mentioned above, one should not use a dairy knife to cut foods to be eaten with meat. However, be-diavad, are there cases in which food cut with a dairy knife MAY be eaten with meat? For example, what if one used a dairy knife to cut salad? May one eat the salad with meat?

As we mentioned above, the Gemara, and subsequently the Shulchan Arukh (YD 96:5), rules that a cucumber or any other bland food which was cut with a meat knife should not be eaten with milk until it is scraped clean (gereira).

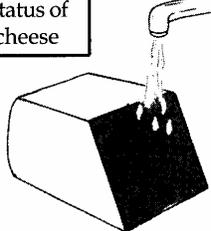
However, it would seem that regarding an entire salad, there are a number of reasons to be lenient, be-di'avad.

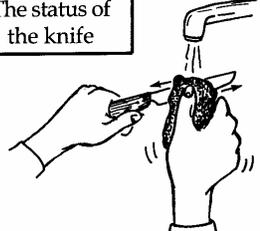
Firstly, as our knives are usually washed well with dish detergent, one may assume, ex post facto, that any meat residue was already removed, or was at least rendered inedible, i.e., "nifgam." Secondly, the amount of meat residue that may have been wiped onto the food is certainly "batel" – nullified - throughout the salad, rendering the salad pareve.

Regarding salads from a salad bar or restaurant, there may be additional reasons to be lenient. In addition to the above, the knife may have already been cleaned while cutting other fruits and vegetables. Furthermore, often a salad bar or restaurant uses special utensils for salads, and the knife MAY (depending on the establishment) have the status of a "keli meyuchad," i.e., a knife that we may assume was used ONLY for salads.

However, there may be other reasons to refrain from eating salads prepared without supervision, such as bugs, davar charif (i.e., sharp foods), terumot and ma'aserot (in Israel), non-kosher salad dressings, and possibly even mar'it ayin. I am only addressing the status of the salad itself.

IF THE CHEESE IS SOFT*

| |
|---|
| The status of the cheese |
|  |
| The place where it was sliced must be rinsed off **92 |

| |
|--|
| The status of the knife |
|  |
| It must be thoroughly scrubbed and rinsed |

* In soft cheese, the ease of penetration results in less residue adhering to the blade.

** Cheese that is too soft to be rinsed should be scraped as explained on the next page.

